

6月18日(金)より販売開始

ホテルブーランジュ高倉とパティシエ片山のこだわり

「マリトッツォ」新登場！

ローズホテル横浜（横浜市中区山下町77番地総支配人 渡部一樹）では、ホテルブーランジュ高倉とパティシエ片山の共同開発した「マリトッツォ」を、2021年6月18日(金)より販売開始いたします。PHバランスを下げヨーグルトを加えたマリトッツォのために焼き上げた、口溶けの良いブリオッシュ60gに、同量のクリームをたっぷり挟み、最後まで美味しく召し上がっていただくために脂肪分の少ないクリームを使用。マリトッツォシトロンは、クリームにレモンを丸ごと使用した自家製コンフィチュールを刻み、フレッシュなレモン果汁を加え、爽やかなテイストに仕上げました。ホテルブーランジュとパティシエがこだわった、「マリトッツォ」をぜひお楽しみください。

詳細は下記の通りでございます。

- 販売日 2021年6月18日(金)～
- 商品名 マリトッツォ / マリトッツォ(シトロン)
- 販売価格 各 480円(税込)
- 店舗 パティスリー ミリー ラ・フォーレ

横浜市中区山下町77番地 ローズホテル横浜1F
TEL : 045-681-2916



<https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/06/plan/detail/5341/>



シェフブーランジュ プロフィール 高倉 利康（たかくら としやす）

異業種から30歳の時に転身。幼少期、自宅で作ったパンが美味しかった思いを胸にパンの世界に入る。町場で3年基礎を学び、その後ペニンシュラ東京で5年修行を積み、2018年4月よりローズホテル横浜に着任。粉の風味や日本ならではの食材などを楽しめる、日本人ならではの繊細な仕事で、東洋人向けのパン作りを目指します。



パティシエ プロフィール 片山 充（かたやま みつる）

製菓専門学校卒業後、パンドラへ入社 経験を積み、1992年に渡尼。インドネシア共和国、ジャカルタの店舗立ち上げに携わる。帰国後数々の店を経験し、メアリーウェディング、アトリエリーブのシェフパティシエとして勤務。2020年12月よりローズホテル横浜に着任。現在に至る。

■本件に関する問い合わせ先

龍門グループ（ローズホテル横浜／重慶飯店）

マーケティング部 / 山根愛子・矢野友子・大西陽子・塩田悠紗・斎藤きよみ

〒231-0023 横浜市中区山下町77番地 TEL/045-681-2264（直通） FAX/045-681-8445

URL : <http://www.rosehotelyokohama.com/> E-Mail: pr@rosehotelyokohama.com