

# ホテルベーカリーの今 『マンダリン オリエンタル 東京』

Vol.1

世界最高水準の製パン技術を有し、パンの歴史ある欧州の国々にひけを取らないオーセンティックなベーカリーや、上質な素材を使用する店があふれている今の日本で、ホテルのベーカリー事情はどのようになっているだろうか。「フォーブス・トラベルガイド」で10年連続5つ星を獲得しているラグジュアリーなホテルを取材した。

取材・文・撮影 清水美穂子 (ブレッドジャーナリスト)



「ザ マンダリン オリエンタル グルメショップ」 © マンダリン オリエンタル 東京



クロワッサン一つから、気軽に極上の朝食が味わえる

© マンダリン オリエンタル 東京



グルメショップの人気商品、左下から時計回りに『キッシュ』ベースの生地は「ラ・トラディション・フランセーズ」(VIRON)。『スパイシー・スパイシー』、『ベーコンとコンテチーズのファルチャータ』、『トマトとモッツアレラチーズのファルチャータ』、『クロックムッシュ』、『ドーナツ』『ミニ ボンボローネ』『シチリアンレモンドーナツ』。ドーナツの小麦粉はすべて「カメリア」(日清製粉)



メインダイニング「ケシキ」にてブッフスタイルで提供される宿泊者向けの朝食



「ザ マンダリン オリエンタル グルメショップ」でランチタイムに提供されるサンドイッチ



「フェスティブシーズン コレクション 2024」