

ホテルベーカリーの今

Vol.3

『ザ・ペニンシュラ東京』

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2024」ホテル部門で9年連続の最高ランクの5つ星を獲得している『ザ・ペニンシュラ東京』を取材した。

取材・文・撮影

清水美穂子

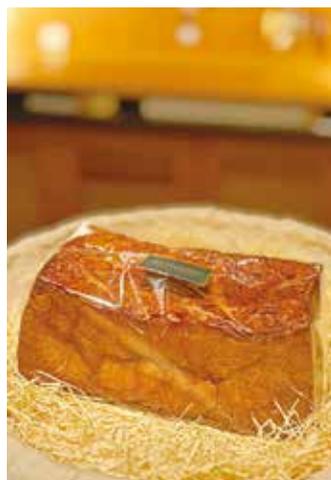
(ブレッドジャーナリスト)



1 コンチネンタルダイニング「ザ・ロビー」◎ザ・ペニンシュラ東京 2 パンとお菓子をテイクアウトできる「ザ・ペニンシュラ プティック&カフェ」 3 プティックのパンはセルフサービス方式で販売 4 ステーキ&グリル「Peter」◎ザ・ペニンシュラ東京 5 地下通路の両側にベーカリーとパティスリーのキッチンが見えるようになっている 6 冷蔵ショーケースに洋菓子と並ぶ人気商品「こく生ブリオッシュ」



「Peter」でサーブされる季節のカンパニュ (柚子)。シュレッドバターと白みそ&パルメザンのディップを添えて



数量限定商品の「メーブルクロッカン」