

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2017年（平成29年）12月27日

ショコラティエが一粒ずつ仕上げたボンボン ショコラを
バレンタインギフトに！
期間限定ケーキ「ハートフル“バレンタイン”」もリニューアル

帝国ホテルのバレンタインデー



バレンタインデー期間限定ケーキ「ハートフル“バレンタイン”」

帝国ホテル 東京は、2018 年のバレンタインデーに向けてバラエティー豊かなチョコレート関連商品を、本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売いたします。



帝国ホテル 東京は、本年 11 月、シェフ ショコラティエ市川幸雄の下、ひとつずつ丁寧に手作りしているボンボン ショコラを全面的に刷新し、市川の斬新な創造性と繊細なテクニックをお楽しみいただける、19 種類の新フレーバーが誕生しました。

開業当初からフランス料理を提供してきた歴史の中でレシピを守り続けている伝統のメニュー“コンソメスープ”を使用した「コンソメ」と、野菜風味のショコラを詰め合わせたボックス【フレンチ】や、梅干やこし餡などの和の素材を用い、和柄のデザインをあしらった【ジパング】など、4 つのテーマで詰め合わせています。

ボンボンショコラの他に、バレンタインデー期間限定ケーキ「ハートフル“バレンタイン”」もリニューアルし、そのほかにもパンやギフト向けのチョコレートなど、幅広いシーンでご利用いただける商品を販売いたします。

詳細は次頁の通りです。

【ショコラティエ 市川幸雄】

スイスでのチョコレート修業の後、2001 年に帝国ホテル入社。洋菓子の世界大会である「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2007」に日本代表のチームリーダーとして出場し優勝。その他にもさまざまな大会で賞を受賞。



◎帝国ホテルは、チョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ 2018」東京会場へ前回に引き続き出店いたします。期間中、市川が手がける「サロン・デュ・ショコラ 2018」限定のボンボン ショコラと小さなカカオショコラを販売いたします。

日時： 一般会期 2018 年 1 月 22 日（月）～28 日（日） 10:00～20:00

会場： 新宿 NS ビル 地階

「帝国ホテルのバレンタインデー」商品概要

＜ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)＞

※価格はすべて消費税込

【ボンボン ショコラ】※全国配送も承ります。

販売場所： 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

営業時間： 8:00～20:00

お問い合わせ： TEL. 03-3539-8086 (ガルガンチュワ直通)

商品概要： 内容は以下の通り ※価格はすべて消費税込



名称	画像	種類 ()内は個数	価格
<p>クラシック</p> <p>オーソドックスなボンボン ショコラの詰め合わせ。幅広い世代のお客様にお楽しみいただける定番ボックスです。</p>		<p>ビター (2)</p> <p>キャラメル (2)</p> <p>カフェ (2)</p> <p>プラリネノワゼット (1)</p> <p>パッション (1)</p>	<p>5種</p> <p>8個入り</p> <p>2,700円</p>
<p>フレンチ</p> <p>帝国ホテルのコンソメを使用したフレーバーをベースに、組み合わせて召し上がっていただくことで未知の味わいが楽しめるボックス。開業以来127年にわたりフランス料理を提供してきた発想から生まれました。</p>		<p>コンソメ (4)</p> <p>スイートコーン (1)</p> <p>バジルオリーブ (1)</p> <p>トマト (1)</p> <p>オニオン (1)</p>	<p>5種</p> <p>8個入り</p> <p>2,808円</p>
<p>アロマ</p> <p>香りとフルーツの味わいの組み合わせを楽しんでいただけるフレーバーの詰め合わせ。女性へのギフトにおすすめしたい、華やかな彩りのボックスです。</p>		<p>ビター (1)</p> <p>ローズ (1)</p> <p>ポワールミント (2)</p> <p>オレンジヴェルヴェース (2)</p> <p>フランボワーズラベンダー (2)</p>	<p>5種</p> <p>8個入り</p> <p>2,808円</p>
<p>ジパング</p> <p>和の素材を使ったショコラを詰め合わせたボックス。青海波や麻の葉、矢餅<small>やがひら</small>などの模様をあしらひ、見た目からも日本らしさをお楽しみいただけます。</p>		<p>梅干 (1)</p> <p>小豆 (1)</p> <p>黒糖 (2)</p> <p>胡麻 (2)</p> <p>米酢 (2)</p>	<p>5種</p> <p>8個入り</p> <p>2,916円</p>

【期間限定ケーキ】

◆ハートフル “バレンタイン” *リニューアル商品

販売期間 : 1月15日(月)~2月14日(水)

内 容 : フランボワーズといちじくに赤ワインで香りを付けたコンフィチュールをダークチョコレートのムースで包み、トンカ豆の香りをつけたハート型のムースをのせたケーキです。大切な方への贈り物にはもちろん、お二人で過ごす大切な時間に召し上がっていただきたい一品です。



価 格 : 2,160円 (2名様向け)

【期間限定パン】 販売期間 : 1月1日(月・祝)~2月28日(水)

◆パン ドルチェ *配送可

内 容 : チョコレートチップとドライクランベリー、ローストしたアーモンドをパネトーネの生地に織りまぜました。日持ちがよく、配送での贈り物にもおすすめです。



価 格 : 2,430円

◆チョコレートとヘーゼルナッツのブリオッシュ(写真奥)

内 容 : ブリオッシュ生地チョコレートクリームとチョコレートチップを織り交ぜ、香ばしくローストしたヘーゼルナッツとビターチョコレートをトッピングした毎年人気の商品です。

価 格 : 1,836円



◆チョコレートスコーン(写真手前)

内 容 : スコーンに、チョコレートチップを織り交ぜて焼き上げました。

価 格 : 4個入り 648円

【その他おすすめチョコレート】

ガルガンチュワでの販売のほか、オンラインショップ、通信販売カタログでもお求めいただけます。

◆「マーブルアソート」 *新商品 *数量限定

期 間 : 1月12日(金)より販売

内 容 : 温州みかんマーブル、パイナップルマーブル、
チャイマーブル、ローズティー風味マーブル、
キャラメルマキアートマーブルの5種類の
新フレーバーを含む9種類のマーブル
チョコレートをオリジナル缶に詰め合わせ
ました。

価 格 : 1,512円(スティック9種9個入り)|



◆「ショコラバリエ」 *数量限定

期 間 : 1月23日(火)より販売

内 容 : 毎年ご好評をいただいている限定商品です。人気の高いスティック型、
プレート型のチョコレートと、ナッツやフルーツなど素材の風味を活かした
ひとくちサイズのチョコレートを詰め合わせました。

3段重ねのパッケージは見た目も華やかで、ギフトにおすすめです。

価 格 : 3,240円(8種28個入り)*写真左上

5,400円(15種35個入り)*写真左下

10,800円(10種68個入り)*写真右



◆「ビターアソート」 *数量限定

期 間 : 1月12日(金)より販売
内 容 : カカオ分の異なるチョコレートの
食べ比べを楽しめる詰め合わせです。
価 格 : 1,404円(5種20個入り)
756円(3種9個入り)



◆「バラエティーアソート」 *数量限定

期 間 : 1月12日(金)より販売
内 容 : 2段のシックなパッケージに、人気の
プレート型とスティック型のチョコレートを
バラエティー豊かに詰め合わせました。
ご贈答やパーティーシーンにも
おすすめです。



価 格 : 2,700円(スティック2種8個、プレート7種25個入り)

販売場所 : 帝国ホテル 東京 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
営業時間 8:00~20:00

お問い合わせ : ホテルショップ「ガルガンチュワ」 03-3539-8086 (直通)