

# NEWS RELEASE

心で迎える。  
心をつなぐ。



125th  
Anniversary



帝国ホテル

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

2014年（平成26年）12月17日

ボンボン・ショコラやボックスギフト、  
チョコレートを使用したケーキ、パンなどを取りそろえて

## 帝国ホテルのバレンタイン

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」



写真＝バレンタイン限定ケーキ『クール・ドゥ・ショコラ』

帝国ホテル 東京は、2015年のバレンタインデーシーズンに向け、『ボンボン・ショコラ』をはじめとするチョコレート関連商品を、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」で販売いたします。人気の定番商品のほか、この期間限定の商品もお楽しみいただけます。



帝国ホテルでは、毎年バレンタインデーのギフト向け商品として、ボックス入りチョコレートなどさまざまなチョコレート関連商品を発売しています。

また、贈り物向けの商品だけではなく、この時期にぜひチョコレートを楽しんでいただくとうと、ケーキやパンなども販売いたします。

詳細は次のとおりです。

## ■バレンタインデー向けチョコレート商品 概要

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： ガルガンチュワ 03-3539-8086（直通）

商品概要： 内容は以下の通り ※価格はすべて消費税込

### 【バレンタインデー期間限定ケーキ】

#### ◆クール・ドゥ・ショコラ

2月1日(日)～2月14日(土)

864円

苺とオレンジのフレーバーティーで香りづけしたチョコレートムースでフレッシュラズベリーとアーモンドの生地を包み、粒状にしたクッキー生地“シュトロイゼル”を加えることで、甘味や酸味だけでなく、食感もお楽しみいただける一品です。ブラックチョコレートでコーティングし、ハート型のチョコレートを添えました。大切な方へはもちろん、ご家族やご友人とお集まりにもおすすめです。帝国ホテルのショコラティエが作るバレンタイン限定のケーキです。

**【ボンボン・ショコラ】 ※全国配送も承ります。**

ショコラティエ 市川幸雄の作るボンボン・ショコラは、一粒ごとに異なる個性的な味わいが魅力です。6つのテーマで詰め合わせた、それぞれの味の違いをお楽しみください。

**【ショコラティエ 市川幸雄】**

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、伊勢丹新宿店が主催するチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ 2015」東京会場に初出店いたします。

日時：2015年1月21日(水)～25日(日) 10:00～20:00

会場：新宿NSビル地階

**◆ボンボン・ショコラ<バル> \*新作**

2,268円 (2種9個入り)

球形(バル)のボンボン・ショコラです。ポップコーン風味に香りづけしたガナッシュとシリアルをホワイトチョコレートでコーティングした「クルスティアン セレアル」と、キャラメルポップコーン風味に香りづけしたガナッシュとシリアルをミルクチョコレートでコーティングした「クルスティアン セレアル ポップコーン」の2種類を詰め合わせました。



**◆ボンボン・ショコラ<アソルティ・ノワール>**

2,376円 (5種7個入り)

ノワール(黒)の名の通り、ダークチョコレートでコーティングしたボンボン・ショコラ。

ビターガナッシュやヘーゼルナッツ風味、きなこ風味、ライム風味などの詰め合わせです。



**◆ボンボン・ショコラ<アソルティ・レ>**

2,376円 (5種8個入り)

“レ”は、ミルクの意味。ミルクチョコレートでコーティングしたココナッツ風味やキャラメル風味、ジャスミン風味、オレンジ風味などの詰め合わせです。



**◆ボンボン・ショコラ<キュービーク>**

3,240円 (2種9個入り)

立方体(キュービーク)のボンボン・ショコラです。ヘーゼルナッツとココナッツの香りを引き出したプラリネ(ローストしたナッツ類のペースト)の2種を詰め合わせました。



◆ボンボン・ショコラ<ダンディズム>

2,700円（4種12個入り）

粋な男性をイメージして、ビターガナッシュや白胡椒風味など、個性的な味わいの男性におすすめのフレーバーを詰め合わせました。



◆ボンボン・ショコラ<エレガン>

2,916円（5種9個入り）

エレガントな女性をイメージして、ブルーベリー風味、グリオットチェリー風味のコンフィチュールなど女性におすすめのフレーバーを揃えました。



【ボックスギフト】 ※全国配送も承ります。

◆<開業125周年記念商品> ボンボン・ショコラ「ピュア」

2,700円

ウイスキー「竹鶴」を使用した今シーズン限定のショコラ。口に入れた瞬間、ウイスキーの芳醇な香りが立ち昇ります。味わい深い時間をお楽しみいただけます。



◆グラン・クラシック・ショコラ

10,800円

厳選した材料に、手間と時間をかけ、まろやかで深い味わいに仕上げました。しっとりとなめらかな食感の中に、カカオの香りがゆっくりと広がります。ご自宅用はもちろん、大切な方や日頃お世話になっている方へのご贈答にもおすすめのチョコレートケーキです。



◆ショコラ・フレ

2,160円

カカオ分65%のビターチョコレートを使い、バニラの風味を効かせました。チョコレート本来のおいしさを味わっていただける口どけなめらかなチョコレートです。



◆アマンド・ショコラ

1,620円

香ばしくローストしたアーモンドを餡でコーティングし、ミルクチョコレートで包み、ココアパウダーで仕上げました。口どけなめらかなチョコレートとのハーモニーをお楽しみいただけます。



◆カラーズ

3,240 円

ダーク・ミルク・ホワイトの3種類のチョコレートを使用し、ムース状のガナッシュをコーティングしたチョコレートです。セミドライのフルーツやナッツなどを加え、さらにコーンフレークを加えることで食感にアクセントをつけました。

フレーバーは、フレーズ、エキゾチック、ナッツ、アプリコット、フィグの5種類です。



◆ボンボン・ショコラ「ディグニティ」

2,160 円

カルバドス、マンダリンナポレオン、コニャックXOの3種類のお酒をしっかりとときかせた“風格”という名のチョコレートです。



【バレンタインデー期間限定パン】 1月1日(木・祝)～2月28日(土)

◆チョコレートとヘーゼルナッツのブリオッシュ(写真奥)

1,620 円

ブリオッシュ生地に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ました。



◆チョコレートスコーン(写真手前右)

648 円

人気の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。

◆チョコレートとピスタチオのデニッシュ(写真手前左)

378 円

コクのあるチョコレートに相性の良いピスタチオを合わせたデニッシュです。