

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2018年（平成30年）11月27日

シェフ ショコラティエの創造性とテクニックが発揮された
期間限定の特別なボンボン ショコラが初登場

帝国ホテルのバレンタインデー



左：バレンタインデー期間限定で販売するボンボン ショコラ
「バレンタインボックス」

右上：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”」

右下：デザートプレート「スヌーピーのハートフルチョコレートデザート」

帝国ホテル 東京は、2019 年のバレンタインデーに向けた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。

本館 1 階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」では、バレンタインの季節にもぴったりのチョコレートデザートを提供いたします。



2019 年のバレンタインデー商品には、シェフ ショコラティエ 市川幸雄のもと、昨年 11 月に全面的に刷新したボンボン ショコラのほか、期間限定で販売するボンボン ショコラの新作「バレンタインボックス」を販売いたします。市川の斬新な創造性と繊細なテクニックを存分に発揮し、特別なボックスに仕上げました。

この他、今年の販売以来ご好評をいただいている、ビターチョコレートで丸ごとコーティングしたカカオ豆を、カカオポッド（カカオの実）を模したチョコレートの中に入れたカカオづくしのチョコレート「カカオショコラ」や、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”」、パンやギフト向き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。本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」のほか、店舗にお越しただけでない方のために一部商品はお電話でのお取り寄せや通信販売でのご注文も承ります。

オールデイダイニング「パークサイドダイナー」では、スノーピーやピーナッツの仲間たちをイメージしたバレンタインデー向けのデザートプレート「スノーピーのハートフルチョコレートデザート」をお楽しみいただけます。

詳細は次頁の通りです。

【シェフ ショコラティエ 市川幸雄】

スイスでチョコレート作りの修業後、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 2019」東京会場へ 5 年連続で出店いたします。会場では、市川が手がける「サロン・デュ・ショコラ 2019」限定のボンボン ショコラ「ショコラセレクション」と新フレーバーを含むミニサイズのカカオショコラを販売いたします。

日時： 一般会期 2019 年 1 月 23 日（水）～29 日（火） 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

■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)

通信販売 (0120-655044、10:00-17:00・年中無休)

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/>

※ ご購入方法は、ご来店のほか、店舗からのご配送 (TEL またはご来店での承り、クレジットカードまたは着払いでのお支払い)、通信販売がございます。

※ 価格はすべて消費税込

【ボンボン ショコラ 「バレンタインボックス」】 **配送可**

販売期間： 1月15日(火)～2月14日(木)

内容： 5種類の新作ショコラを詰め合わせた、2019年のバレンタイン限定商品です。特に、スペシャリテのビズ (フランス語で「キス」の意味) は、2つのフレーバーをひとつのショコラの中に並べることで、口に入れる角度や向きによってそれぞれのフレーバーを味わうことも、2つのフレーバーのハーモニーを味わうこともできます。

- ① ビズ 紅茶 (アールグレイ) とはちみつが入ったミルクチョコレート ガナッシュと、フランボワーズとはちみつが入ったホワイトチョコレート ガナッシュを二つ横に並べました。食べ方により、フランボワーズの酸味や紅茶の香りの強弱をお楽しみいただけます。ショコラの名称にちなみ、赤い唇を描きました。
- ② ジャンジャンブル ジャンジャンブル (フランス語で「生姜」の意味)、ナツメグ、シナモンが入ったミルクチョコレート ガナッシュをミルクチョコレートでコーティングした、スパイスが香るショコラです。
- ③ シトラス オレンジのコンフィチュールの上にベルガモットのガナッシュを重ねました。ビターチョコレートでコーティングし、食感のアクセントとしてカカオニブとサクサクしたチョコレートパフを飾りつけました。
- ④ パヴォ： 黒糖を使ったミルクチョコレート ガナッシュとパヴォ (フランス語で「けしの実」の意味) が入ったプラリネをホワイトチョコレートでコーティングしています。食感のアクセントとしてけしの実とサクサクしたチョコレートパフを飾りつけました。
- ⑤ アメール： ビターチョコレートのガナッシュにビターチョコレートをコーティングしたカカオの香り豊かな味わいのショコラです。




名称	画像	種類 ()内は個数	価格
<p>バレンタインボックス</p> <p>バラエティー豊かな5種類のフレーバーを詰め合わせた、2019年バレンタインデー期間限定の新作ボンボン ショコラです。</p>		<p>ビズ (1) アメール (1) ジャンジャンブル (1) シトラス (2) パヴォ (2)</p>	<p>5種 7個入り 2,800円</p>

【ボンボン ショコラ】 **配送可**



販売期間 : 通年

内 容 : 昨年11月に全面リニューアル。香りとフルーツの味わいを楽しめる、見た目も華やかな【アロマ】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、それぞれのテーマで詰め合わせて販売しているボンボン ショコラです。

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) キャラメル (2) カフェ (2) ブラリネノワゼット (1) パッション (1)</p>	<p>5種 8個入り 2,700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。花びらや模様をあしらった、華やかな彩りのボックスです。</p>		<p>ビター (1) ローズ (1) ポワールミント (2) オレンジヴェルヴェーヌ (2) フランボワーズラベンダー (2)</p>	<p>5種 8個入り 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、^{やがすり}矢筈などの模様をあしらい、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) 小豆 (1) 黒糖 (2) 胡麻 (2) 米酢 (2)</p>	<p>5種 8個入り 2,916円</p>

【ショコラ】

◆カカオショコラ

販売期間 : ~5月31日(金) ※夏期(6月~9月)休売
内 容 : キャラメリゼし、ビターチョコレートで丸ごとコーティングしたカカオ豆を、カカオポッド(カカオの実)を模したチョコレートの中に35粒入れました。カカオ豆のもつ濃厚な香りと歯ごたえのある食感を楽しめる、ワインやウイスキーと相性の良いショコラです。
贈答品や手土産に最適です。

価 格 : 8,100円



【ケーキ】

◆ハートフル “バレンタイン”

販売期間 : 1月15日(火)~2月14日(木)
内 容 : フランボワーズといちじくに赤ワインで香りをつ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 : 2,200円(2名様向け) ※ケーキは10:00より販売いたします。



【パン】

◆パン ドルチェ 配送可

販売期間 : 1月1日(火・祝)~2月28日(木)
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 : 2,600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)

販売期間 : 1月1日(火・祝)～2月28日(木)

内 容 : 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た毎年人気の商品です。

価 格 : 1,620円



◆チョコレートスコーン (写真手前)

販売期間 : 1月1日(火・祝)～2月28日(木)

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 650円

【その他おすすめチョコレート】 配送可 通信販売

◆「マーブルアソート」 *数量限定

期 間 : 1月15日(火)より販売

内 容 : 5種類のマーブル模様の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5種9個入り)



◆「ショコラバリエ」 *数量限定

期 間 : 1月15日(火)より販売 (10,800円の商品のみ12月17日(月)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15日(火)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) ※写真
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15日(火)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)

◆「スティック」 *数量限定

期 間 : 1月15日(火)より販売
内 容 : スタイルッシュなスティック型チョコレートを
2種類詰め合わせました。
ミニギフトにもおすすめです。
価 格 : 648円(スティック2種5個入り)



■本館1階 カジュアルレストラン「パークサイドダイナー」

【スヌーピーのハートフルチョコレートデザート】

期 間 : 1月7日(月)～2月28日(木)

ご提供時間 : 14:00～23:00

お問い合わせ : TEL. 03-3539-8046 (直通)

内 容 : チョコレートを使った2種類のデザートとアイスクリームが楽しめるデザートプレートです。スヌーピーとウッドストック、その仲間たちがハート型のチョコレートを交換し合うイメージを一皿に表現しました。

価 格 : 1,650円(消費税込)



(写真上)

チョコレートアイスクリームにスヌーピーとハートを描いたチョコレートを添えました。砕いて敷いたクッキー生地のサクサクした食感も楽しめます。

(写真下左)

マロン入りのチョコレートがけワッフルコーンの上にチョコレートクリームを絞ったデザート。赤いハート型のチョコレートをあしらいました。

(写真下右)

甘酸っぱい苺ジャムの上にチョコレートでコーティングしたハート型のチョコレートムースをのせました。