



2019年（令和元年）11月29日

ホテルショップ「ガルガンチュワ」

## 帝国ホテルのバレンタインデー

ホテルメイドのショコラや  
チョコレートを使用したケーキ・パンを販売



左：リニューアルしたショコラ（イメージ）

右上：新商品「ショコラフォンデュ」

右下：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、2020 年のバレンタインデーに向けて、1 月 1 日（水・祝）よりチョコレートを使ったパンを、1 月 11 日（土）より期間限定のケーキや特別パッケージのチョコレートを本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売いたします。



2020 年のバレンタインデー商品は、シェフ ショコラティエ 市川幸雄のもと、昨年 11 月に全面的にリニューアルした「ボンボン ショコラ」をはじめとするホテルメイドのショコラ 5 種類を中心に、ケーキやパンなどを含むバレンタインデー向けのチョコレート商品を販売いたします。

ホテルメイドのショコラは、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た商品です。

詳細は次の通りです。

**【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を経て、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)

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

### ■通信販売

お問い合わせ： TEL. 0120-655044 (10:00-17:00・年中無休)

※ 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

## □ショコラ

### ●【新商品】ショコラフォンデュ

販売期間： 通年 ※2020年1月11日(土)発売

価格： 7,200円

数量： パートドフリユイ 6個 (3種各2個)  
ギモーヴ 6個 (2種各3個)  
チョコレートソース

(電子レンジ対応ココット入り) 1個

内容： ガナッシュを包んでカカオニブをまぶしたパートドフリユイ<sup>\*1</sup>や、カカオニブをまぶしたギモーヴを、溶かした温かいチョコレートにからめてお召し上がりいただく新スタイルのショコラです。数種類のビターチョコレートをブレンドしてカカオニブと金箔でデコレーションしたチョコレートは、キッチンウェアブランド「ル・クルーゼ」<sup>\*2</sup>社のココット入り。器ごと電子レンジで温めれば濃厚なチョコレートソースに。フォンデュとしてお楽しみいただくほか、チョコレートソースを付けてしばらく置けば、再び固まってビターチョコレートでコーティングをしたショコラに仕上がります。



フレーバー名称	特長
紅茶&レモン	アールグレイティー風味のガナッシュを、レモンのパート ド フリュイで包み、カカオニブをまぶしました。
珈琲&ラズベリー	珈琲とキャラメル風味のガナッシュを、ラズベリーのパート ド フリュイで包み、カカオニブをまぶしました。
抹茶&ミカン	抹茶風味のガナッシュを、ミカンのパート ド フリュイで包み、カカオニブをまぶしました。
ギモーヴ バニラ	バニラ味のギモーヴに、カカオニブをまぶしました。
ギモーヴ ショコラ	チョコレート味のギモーヴに、カカオニブをまぶしました。

\*1 フルーツピューレを固めたゼリー



「ル・クルーゼ」…フランス生まれの世界的キッチンウェアブランド。1925年、北フランスフレノワ・ル・グランに創業。フランスの伝統的な製法を守りながら、世界中の食文化やトレンドに沿った革新的な商品を生み出している。

## ●ボンボン ショコラ 配送可

販売期間 : 通年

価 格 : 次ページ

内 容 : 2年ぶりにリニューアルした

「ボンボン ショコラ」。

スタンダードなフレーバーを

詰め合わせた「クラシカル」と、



シェフ ショコラティエの

市川が創造性を存分に発揮した

「スペシャリテ」の2種類を販売。じっくりと味わっていただけるよう、各フレーバーを2個ずつ詰めました。

1月11日(土)～2月14日(金)の期間、バレンタイン限定の  
パッケージをご用意いたします。



商品名・概要		種類	数量	価格
<p>ボンボン ショコラ 「クラシカル」</p> <p>オーセンティックなボンボン ショコラの詰め合わせ。幅広い 世代の方にお楽しみいただ ける定番ボックスです。</p>		<p>カフェ ダークロースト ジャンドウジャ フランボワーズ ライチ キャラメル ビター</p>	各2個 計10個 入り	¥3,500
<p>ボンボン ショコラ 「スペシャリテ」</p> <p>和の素材や野菜などを用いた ショコラの詰め合わせ。青海 波や市松などの模様をあしら い、見た目や形状もお楽しみ いただけます。</p>		<p>安納芋 アプリコット ジンジャー 山椒 フレーズ トマト 鯉梅</p>		¥3,800

## ●ボンボン ショコラ「フリュイ」 配送可

販売期間 : 通年

価 格 : 3,000 円

数 量 : 各3個・計9個入り

内 容 : ゆず、いちじく、マンゴーの3種類の

フルーツ（フランス語でフリュイ）の

ガナッシュに、それぞれフルーツと

相性のよい洋酒をあわせたカクテル

仕立てのショコラです。ゆずの香りやいちじくの食感、マンゴーの甘みを  
楽しむことができます。

パッケージにはゆず、いちじく、マンゴーのイラストをあしらい、ショコ  
ラの形状も一つ一つ手作りでそれぞれのフルーツを表現しています。



ボンボン ショコラ「フリュイ」	
フレーバー名称	特長
ゆず	ゆず風味のガナッシュに、テキーラとオレンジリキュールに漬け込んだゆずピールをあわせ、ホワイトチョコレートでコーティングしました。
いちじく	いちじく風味のガナッシュに、ポートワインとカシスリキュールに漬け込んだドライいちじくをあわせ、ホワイトチョコレートでコーティングしました。
マンゴー	マンゴー風味のガナッシュに、ウォッカとマンゴーリキュールに漬け込んだドライマンゴーをあわせ、ホワイトチョコレートでコーティングしました。

● **プラリネ アマンド** 配送可

販売期間 : ~2月29日(土)

価 格 : 3,200円

数 量 : 各3個・9個入り

※形状は異なりますが味は同一です。

内 容 : ローストした3種類の古代種の

アーモンドをブレンドしてつくったプラリネに、ホワイトチョコレートでつやのあるコーティングを施し、さらに細かく砕いたチョコレートを付けて、まるでどんぐりのようなショコラを作りました。

プラリネに使用した古代種のアーモンドは、品種改良を行っていない原生種のみを使用し、イタリア・プーリア地方にあるオーガニック認定農家で栽培されたものです。

木の葉に包まれたどんぐりをイメージした葉柄をプリントしたボックスをご用意いたします。



～パリ発、チョコレートの祭典～

「サロン・デュ・ショコラ 2020」東京会場に出展

帝国ホテルは、チョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ 2020」東京会場へ6年連続で出展いたします。会場では、ボンボン ショコラやプラリネ アマンドの他、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 2020年1月27日(月)～2月2日(日) 10:00～20:00

会場： 新宿NSビル 地階



## □ケーキ

### ●ハートフル “バレンタイン”

販売期間 : 1月11日(土)～2月14日(金)

価 格 : 2,200円(2名様向け)

※10:00より販売

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。



## □パン

### ●パン ドルチェ 配送可

販売期間 : 1月1日(水・祝)～2月29日(土)

価 格 : 3,000円

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



### ●チョコレートとヘーゼルナッツのブリオッシュ

販売期間 : ～2月29日(土)

価 格 : 1,700円

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。



## ●チョコレートスコーン

販売期間 : 1月1日(水・祝)～2月29日(土)

価 格 : 4個入り 650円

内 容 : スコーンに、ココアパウダーとチョコレートチップを織り交ぜて  
焼き上げました。

## □その他おすすめチョコレート 配送可 通信販売

期 間 : 1月11日(土)より販売 ※通信販売は1月15日(水)より

### ◆【新商品】開業130周年記念商品「マーブルバリエ」 \*数量限定

内 容 : 4種類のマーブル模様のチョコレートをミニボックスに詰め合わせました。開業130周年のオリジナルロゴを配した限定パッケージです。  
(マーブル、ほうじ茶マーブル、アールグレイマーブル、カフェマーブル)



価 格 : 2,400円(スティック4種16個入り)

### ◆「ショコラバリエ」 \*数量限定

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、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 : 3,400 円 ( 6 種 28 個入り) \*写真左上  
5,500 円 (13 種 35 個入り) \*写真左下  
11,000 円 (9 種 68 個入り) \*写真右

◆「ビターアソート」 \*数量限定

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 : 800 円 (3 種 9 個入り) ※写真左  
1,500 円 (5 種 20 個入り) ※写真右



◆「バラエティーアソート」 \*数量限定

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 : 2,800 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

内 容 : スタイリ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 : 700 円 (スティック 2 種 5 個入り)

