



2020年（令和2年）2月17日

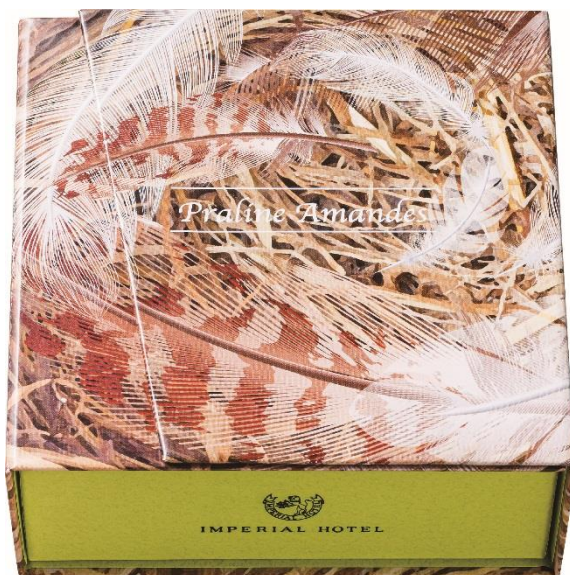
ホテルショップ「ガルガンチュワ」

イースターにもおすすめ

鳥の巣から見つけた卵のようなカラフルなショコラ

プラリネ アマンド「ウフ」

期間： 3月1日（日）～5月31日（日）



カラフルなショコラが目を引く「プラリネ アマンド『ウフ』」

帝国ホテル 東京は、昨年 11 月に発売した「プラリネ アマンド」の春デザインを 3 月 1 日（日）から 5 月 31 日（日）まで本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売いたします。



「プラリネ アマンド」は、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たショコラです。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で、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。アーモンドの食感と香ばしい香りが楽しめます。

昨年 11 月に発売した商品は、どんぐりを模ったショコラを、葉柄をプリントしたボックスに詰めて販売しました。今回は、春らしいデザインで、卵を模ったショコラを鳥の巣をプリントしたボックスに詰め、期間限定で販売いたします。イースターにもおすすめの商品です。

■プラリネ アマンド「ウフ」

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て卵を模ったショコラです。ショコラは、一粒一粒手作業で模様付けをし、“うずらの卵”をイメージしたデザインに仕上げました。鳥の巣柄をプリントしたパッケージに詰め、まるで鳥の巣からカラフルな卵を見つけたような、春らしい彩りの楽しさがあるショコラです。



数量： 9 個入り ※色は異なりますが味は同一です。
価格： 3,200 円