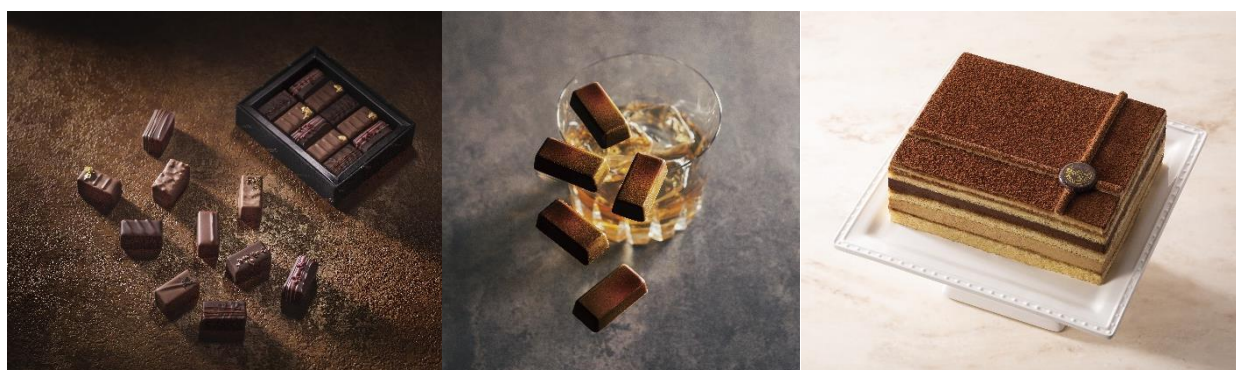




2021年（令和3年）11月30日

ウイスキーや厳選した稀少な食材を使用した 新作ボンボン ショコラが登場 帝国ホテル 東京のバレンタインデー

販売場所：帝国ホテルプラザ 東京 1階
「パティスリー ガルガンチュワ」および
「カドー ガルガンチュワ」
帝国ホテル オンラインショップ



左：ボンボン ショコラ「バレンタイン セレクション」

中央：ボンボン ショコラ「ウイスキー」

右：オンラインショップ限定で販売する冷凍ケーキ「オペラ」

帝国ホテル 東京は、新作を含む9種類のショコラをご用意するほか、2022年のバレンタインデー向け商品として、ボンボン ショコラを詰め合わせたボックスと、チョコレートを使用した冷凍ケーキを発売いたします。



帝国ホテル 東京では、温度と湿度を管理したショコラトリーを設け、シェフ ショコラティエ 市川幸雄の下、さまざまなフレーバーや形状のショコラをひとつずつ丁寧に手作りするようになって15年が経ちました。当初より、口に入れた瞬間に今までにない驚きや感動を覚えるようなショコラを追求し、フレーバーごとの魅力が最大限引き立つように、素材の選定から配合、配置、サイズまでをひとつひとつ計算してショコラを作り続けてきました。コーティングや仕上げなど、ショコラの見た目に大きく影響する工程を人の手で行うため、ひとつとして完全に同じ形のショコラは存在せず、温かみの感じられる仕上がりが特徴です。約3日をかけて作り上げるシェフの真心がこもったショコラは、ご自分へのご褒美や、大切な方への特別なギフトとしてもおすすめです。

新作のボンボン ショコラ「バレンタイン セレクション」は、深紅の帯をあしらったシックな黒色の箱に、この時期限定のフレーバー「トリュフ」などを詰め合わせました。また、同じく新作のボンボン ショコラ「ウイスキー」は、数々の受賞歴のある北海道厚岸蒸溜所の「厚岸 シングルモルトジャパニーズウイスキー芒種」を使用した大人向けの商品です。そして、昨年ご好評をいただいたオンラインショップ限定の「ボンボン ショコラ」も、内容をリニューアルしてご用意しました。「ガルガンチュワ」の定番フレーバーである「ショコラ」と「ノワゼット」、「フランボワーズ」に加え、季節限定フレーバーの「カフェ ダークロースト」をご一緒にお楽しみいただけます。

このほかにも、2種類のベルギー産ダークチョコレートを使用した濃厚な冷凍ケーキ「オペラ」を、期間限定で販売いたします。

概要は次のとおりです。

帝国ホテル 東京のバレンタインデー 概要

期 間 : 2022年1月7日(金)～2月14日(月)

※商品により販売期間が異なります。

販 売 場 所 : ・帝国ホテルプラザ 東京 1階

「Pâtisserie GARGANTUA (パティスリー ガルガンチュワ)」および

「Cadeau GARGANTUA (カドー ガルガンチュワ)」

・帝国ホテル オンラインショップ

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

営 業 時 間 : 10:00～19:00 ※11月30日現在

お問い合わせ : TEL.03-3539-8086 (ガルガンチュワ直通)

TEL.0120-105928 (帝国ホテル オンラインショップ)

受付時間 10:00～17:00 ※土日・祝日を除く

商 品 概 要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

【ガルガンチュワ (店頭) 取扱商品】

●[新作] ボンボン ショコラ「バレンタイン セレクション」 5,500円

2022年1月7日(金)～2月14日(月)まで

「Pâtisserie GARGANTUA (パティスリー ガルガンチュワ)」および

「Cadeau GARGANTUA (カドー ガルガンチュワ)」にて販売

定番の「フランボワーズ」と「ノワゼット」のほか、この
時期限定の「トリュフ」のボンボン ショコラを美しく詰め合
わせました。味、色合い、食感ともにバランスがとれたセレク
ションです。中のガナッシュに用いたチョコレートとは異なる
種類のチョコレートでショコラ全体をコーティングすること
で、味わいに深みが増します。



※内容：10個入り（「トリュフ」3個、「フランボワーズ」3個、「ノワゼット」4個）
 （写真上列左から「フランボワーズ」「ノワゼット」「トリュフ」）

フレーバー名称	特徴
トリュフ	ビターチョコレートにガナッシュに刻んだトリュフを練り込み、ガナッシュとは異なる種類のビターチョコレートでコーティングしました。トリュフの芳醇な香りが口の中に広がります。
フランボワーズ	ラズベリー風味のガナッシュに、ラズベリーのコンフィチュール*を重ねてビターチョコレートでコーティングしました。口どけの時差でコンフィチュールの余韻が広がります。表面にはルビーチョコレートで線状の模様とカカオニブ*をあしらひ、長辺の角に光沢をつけました。
ノワゼット	ヘーゼルナッツのジャンドゥジャ*に、食感をお楽しみいただけるアーモンドのブラリネ*を合わせました。ミルクチョコレートでコーティングし、表面には三本の線と金箔をあしらいました。

*コンフィチュール… 果物全体や果肉、果汁のみを砂糖で煮詰めたジャムのこと。

*カカオニブ … 焙煎したカカオ豆の外皮と胚芽を取り除いて砕いたもの。

*ジャンドゥジャ … 焙煎したナッツ類のペーストとチョコレートを合わせたもの。

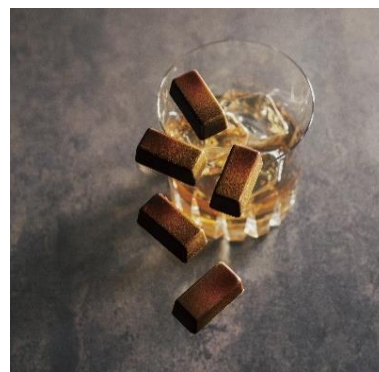
*ブラリネ … 焙煎したナッツ類と、砂糖で作ったカラメルを合わせてペースト状にして、溶かしたチョコレートを混ぜたもの。

● 【新作】 ボンボン ショコラ「ウイスキー」 3,000円

2022年1月7日（金）～

「Pâtisserie GARGANTUA（パティスリー ガルガンチュワ）」および
 「Cadeau GARGANTUA（カドー ガルガンチュワ）」にて販売

数々の受賞歴のある北海道厚岸蒸溜所の「厚岸 シングルモルトジャパニーズウイスキー芒種」を贅沢に使用した大人向けのボンボン ショコラを5個詰めました。甘みをつけたウイスキーをウイスキー風味のガナッシュで包み、ビターチョコレートでコーティングしています。チョコレートのほろ苦い味わいとウイスキーの芳醇な香りのマリージュをお楽しみください。



【シェフ ショコラティエ 市川より】

一口でお召し上がりいただくと、滑らかなガナッシュからウイスキーが溢れ出し、口の中にウイスキーの香りが広がります。ウイスキーのナッティーで甘い味わいとピート*のスモーキーな香りの余韻をお楽しみください。

*ピート…モルトウイスキーの香り特徴づける重要な材料。ヒースという野草や水生植物などが炭化した泥炭。

● ボンボン ショコラ (全9種類) 各 450 円

2021年12月1日(水)～

「Pâtisserie GARGANTUA (パティスリー ガルガンチュワ)」にて販売

「パティスリー ガルガンチュワ」では、ボンボン ショコラ「バレンタイン セレクション」に含まれる「フランボワーズ」と「ノワゼット」、オンラインショップ限定「ボンボン ショコラ」に含まれる「ショコラ」のほか、6種類のショコラを1個からご購入いただけます。



次の表のうち★マークを付けたフレーバーは、“食材を厳選し、ここでしか味わえない商品をお届けしたい”という市川の想いが強く込められたものです。

また、お好みのフレーバーを複数詰め合わせることができるギフト用ボックスもご用意しております。

※ショコラ ギフト用ボックス：5個用 400円／10個用 500円／15個用 500円

フレーバー名称	特徴
★シトロン	稀少な淡路島産のマイヤーレモンをまるごと使用しています。刻んだマイヤーレモンの皮の食感を楽しめるコンフィチュールに、マイヤーレモンのビターチョコレートガナッシュを合わせました。果実の酸味、苦み、香りを存分に楽しめる一粒です。
★ヴァニキュ	10年をかけて熟成させたマダガスカル産バニラビーンズの、芳醇な香りが広がるキャラメルガナッシュに、バニラビーンズが入ったホワイトチョコレートガナッシュを合わせました。コーティングには、粉碎したバニラビーンズの莢(さや)を練り込んだキャラメル味のミルクチョコレートを使用しています。表面にバニラビーンズの莢と金粉を飾っています。
フランボワーズ	ラズベリー風味のガナッシュに、ラズベリーのコンフィチュールを重ねてビターチョコレートでコーティングしました。口どけの時差でコンフィチュールの余韻が広がります。表面にはルビーチョコレートで線状の模様とカカオニブをあしらひ、長辺の角に光沢をつけました。
ノワゼット	ヘーゼルナッツのジャンドウジャに、食感をお楽しみいただけるアーモンドのプラリネを合わせました。それをミルクチョコレートでコーティングし、表面に三本の線と金箔をあしらいました。
ショコラ	ビターチョコレートのガナッシュにミルクチョコレートのガナッシュを合わせ、バニラビーンズで味わいをまとめました。ビターチョコレートでコーティングし、表面に酸味のある粒状のビターチョコレートをまぶすことで、さらに深みのある味わいに仕上げています。
バナヌ	バナナのコンフィチュールにシナモンが香るガナッシュを合わせ、バナナ風味のミルクチョコレートでコーティングしました。熟成した頃の甘みと青さの両方が残るバナナの美味しさと、奥深いショコラの味わいを楽しめる1粒です。
ピスターシュ	塩味が効いたピスタチオを入れたプラリネの上に、砕いたピスタチオを散らし、甘みのあるミルクチョコレートでコーティングしました。
テノワール	アールグレイ風味のガナッシュにレモンのコンフィチュールを合わせて、まるでレモンティーのような味わいに仕上げました。ミルクチョコレートでコーティングした後にあしらった斜めの線が印象的です。ガナッシュにも使用したアールグレイの茶葉を表面にのせることで、紅茶の味わいをより一層引き出しました。
カフェ	コーヒー風味のガナッシュに、ほどよい苦味のあるキャラメル風味のガナッシュを合わせ、ビターチョコレートでコーティングしました。表面にはミルクチョコレートで線状の模様を施し、アクセントとして長辺の角に光沢をつけました。

【シェフ ショコラティエ 市川幸雄】

スイスでチョコレート製作の修業経験を積んで帰国し、2001年に帝国ホテルに入社、ペストリー課に配属される。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を収めるなど、その他さまざまな大会で受賞歴をもつ。



【オンラインショップ 取扱商品】

● [新作] オンラインショップ限定「ボンボン ショコラ」 5,000 円

ご予約受付開始：2021年12月15日(水)より

お届け期間：2022年1月16日(日)～2月14日(月)まで

※クール便(冷蔵)でお届けいたします。

定番フレーバーの「ショコラ」と「ノワゼット」、
「フランボワーズ」に加え、バレンタイン期間限定の
「カフェ ダークロースト」の4種類を詰め合わせました。
帝国ホテルのボンボン ショコラの中でもスタンダードな
味わいを楽しめるので、幅広い年齢層の方に喜んでいただ
けます。口の中に広がる味わいの違いや変化を、ご堪能
ください。



※内容：10個入り (「ショコラ」3個、「ノワゼット」3個、「フランボワーズ」2個、
「カフェ ダークロースト」2個)

(写真左から「カフェ ダークロースト」「ノワゼット」「ショコラ」「フランボワーズ」)

フレーバー名称	特徴
ショコラ	ビターチョコレートのガナッシュにミルクチョコレートのガナッシュを合わせ、バニラビーンズで味わいをまとめました。ビターチョコレートでコーティングし、表面に酸味のある粒状のビターチョコレートをまぶすことで、さらに深みのある味わいに仕上げています。
ノワゼット	ヘーゼルナッツのジャンドゥージャに、食感もお楽しみいただけるアーモンドのプラリネを合わせました。ミルクチョコレートでコーティングし、表面には三本の線と金箔をあしらいました。
フランボワーズ	ラズベリー風味のガナッシュに、ラズベリーのコンフィチュールを重ねてビターチョコレートでコーティングしました。ロどけの時差でコンフィチュールの余韻が広がります。程よく苦みを感じるチョコレートと甘酸っぱいラズベリーが互いの特長を引き立たせます。
カフェ ダークロースト	帝国ホテル 東京の「ランデブーラウンジ・バー」でご提供しているコーヒーの豆を使用して作ったガナッシュを、ビターチョコレートでコーティングしました。表面にホテルのロゴとカカオニブをあしらいました。コーヒー豆自体のもつ旨味とほろ苦さを存分に味わえるショコラです。

● **【新作】 オンラインショップ限定「オペラ」(冷凍ケーキ) 4,800円**

サイズ：縦 12 cm×横 15 cm×高さ 5.2 cm

ご予約受付開始：2021年12月15日(水)より

お届け期間：2022年1月26日(水)～

※クール便(冷凍)でお届けいたします。

アーモンドプードルを加えたスポンジ生地の上に、ミルクのムースとチョコレートのムースを重ね合わせました。カカオ分の異なる2種類のベルギー産ダークチョコレート(カカオ60%と73%)を使用したケーキは、チョコレートならではの濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

*アーモンドプードル…アーモンドを粉末状にしたもの。



【お召し上がり方法】

冷蔵庫に約10時間入れて解凍してからお召し上がりください。