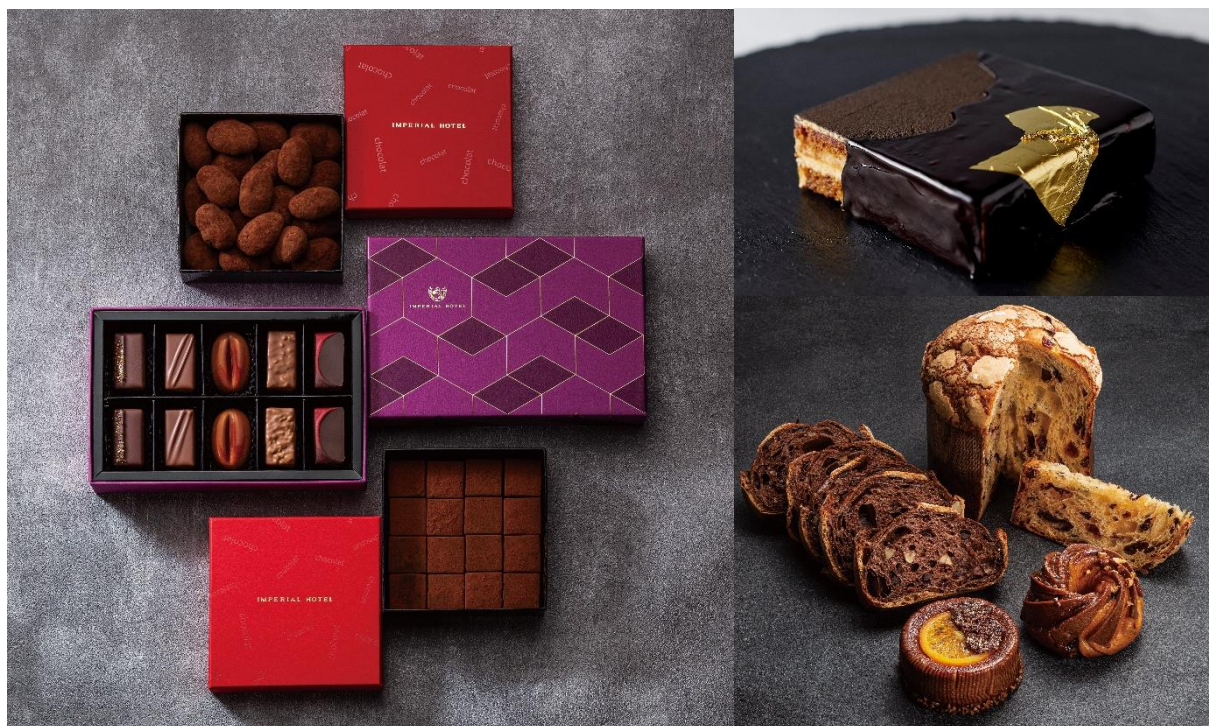


2022年（令和4年）11月16日

シェフ ショコラティエ 市川幸雄による新作ボンボン ショコラが
2023年も登場！

帝国ホテル 東京のバレンタインデー

チョコレートを使ったケーキやパンも充実！



（写真左）シェフ ショコラティエ 市川幸雄が手掛けるショコラ

（写真右上）フランスの伝統菓子「オペラ」

（写真右下）チョコレートを使用したパン

帝国ホテル 東京は、2023 年のバレンタインデー向け商品を帝国ホテルプラザ 東京 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」および帝国ホテル オンラインショップ、通信販売にて販売いたします。



帝国ホテル 東京では、シェフ ショコラティエ 市川幸雄の下、ショコラトリーがホテル内に設置された 2005 年当初より、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っています。コーティングや仕上げなど、見た目大きく影響する工程を人の手で行うため、温かみの感じられる仕上がりになる点が特長です。“ケーキとは違ってひと口で食べ終わってしまうからこそ、口の中に広がる味わいの変化や余韻を存分に楽しんでいただきたい”。そのような想いを込めて作り上げるショコラは、自分へのご褒美はもちろん、大切な方へ気持ちを伝えるアイテムとしてもおすすめです。

2023 年のバレンタインシーズンは、限定フレーバーが入ったアソートボックス 2 種をご用意。「ボンボン ショコラ『バレンタインセレクション 2023』」（「ガルガンチュワ」取り扱い商品）と、「オンラインショップ限定『ボンボン ショコラ 2023』」を期間限定で販売いたします。また、通年販売のショコラ 2 種はバレンタイン用の特別なパッケージにて販売いたします。

また、ショコラ以外にも、チョコレートを使用したフランスの伝統菓子「オペラ」などのケーキや、「クグロフ・アマンドショコラ」などのパンを、バラエティ豊かなラインナップで販売いたします。

詳細は以下の通りです。 ※価格はすべて消費税込

【公式ホームページでも商品情報をご覧ください】

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/valentines_day.html

■スイーツ 全 6 種

【販売期間】12 月 26 日(月)～ ※商品によって販売期間が異なります。

【販売場所】「Pâtisserie GARGANTUA (パティスリー ガルガンチュワ)」

〈ショコラ 全4種〉

●【新作】ボンボン ショコラ「バレンタインセレクション 2023」

〔5種 計10個入〕 5,500円

“ひと口で食べ終わってしまうショコラだからこそ、ひと口の中で変化する味わいや余韻に浸っていただきたい“という市川の想いから、フレーバーごとに使用している“素材本来の魅力”を追求したボンボンショコラの新作アソートボックス。限定フレーバーの



「スリーズ」は、厳選した食材で帝国ホテルでしか味わえないショコラを作りたいと考える市川が、独特の酸味を持つカカオパルプを用いたユニークな味わいのひと粒です。

販売期間：2023年1月20日（金）～2月14日（火）

フレーバーの種類：写真左から「ビター」「パッション」「エスプレッソ」

「ピスターシュ」「スリーズ」各2個 ※ピスターシュ以外は新作。

フレーバー名称	特徴
ビター	異なる2層のビターガナッシュをビターチョコレートのコーティングで包み込みました。カカオの酸味を活かしたガナッシュと甘味のあるガナッシュを合わせることで、ショコラならではの奥深い味わいを感じられます。
パッション	パッションフルーツの味わいをご堪能いただけるショコラです。酸味の強いパッションフルーツの味を活かしたガナッシュと、パッションフルーツのコンフィチュールの2層をミルクチョコレートでコーティング。はちみつで酸味と甘味をつないだ、果実とチョコレートのマリージュを楽しめるひと粒です。
エスプレッソ	コーヒー豆を使ったガナッシュのほろ苦さを際立たせるために、コーヒーの風味と相性の良いワゼットのプラリネをあわせ、可愛らしい見た目に仕上げました。
ピスターシュ	塩味を効かせ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、甘味のあるミルクチョコレートでコーティングしました。
スリーズ	チェリーがほのかに香る甘めのビターチョコレートガナッシュを、チェリーのコンフィチュールとともにビターチョコレートでコーティング。コーティングの内側に忍ばせたカカオパルプ*入りのチョコレートが、チェリーの酸味と合わさることで美味しさが増し、上質なショコラの余韻とともに口の中に広がります。

*カカオパルプ…カカオ豆を包んでいる粘性のある白い果肉。希少な食材のひとつで、酸味がとても強くフルーティーな味わいをもつ。

●ボンボン ショコラ「ウイスキー」 [5個入] 3,000円（通年販売）

数々の受賞歴が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 ショコラです。甘味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ました。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アージュをお楽しみいただけます。



「ガルガンチュワ」では、オーセンティックな味わいやフルーツの余韻をお楽しみいただけるものまで個性豊かなショコラを取り揃えており、1個からお求めいただけます。

価格：全9種 各450円

ご贈答や手土産のための、専用ボックスもご用意しております。

価格：15個用：500円、10個用：500円、5個用：400円



●ショコラ フレ [16個入] 2,200円（通年販売）

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美味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。

※2023年1月20日（金）～2月14日（火）はバレンタインデー限定パッケージでご用意。



●アマンド ショコラ [21個入] 1,700円（通年販売）

香ばしくローストしたアーモンドと口どけなめらかなチョコレートのハーモニーをお楽しみいただけます。

※2023年1月20日（金）～2月14日（火）はバレンタインデー限定パッケージでご用意。



〈ケーキ 全2種〉

●【新作】ミルフィーユ ミュール 1,800円

フランス語で「ブラックベリー」を意味する“ミュール”をコンフィチュールに仕立て、チョコレートクリーム、カカオビスキュイと一緒にパイ生地で包み、モダンなミルフィーユに仕上げました。数百層も手折りで重ねたパイ生地を薄く切り、パイの層が縦方向になるように並べ焼き上げることで、これまでにないザクザクとした食感を生み出しました。ブラックベリーのフレッシュ感を活かしたコンフィチュールと、口どけの良いチョコレートクリームとともにお楽しみください。

販売期間：2023年2月1日（水）～2月28日（火）



●オペラ 1,600円（1名様用）【7cm角】、5,800円（4名様用）【14cm角】

フランスの伝統菓子「オペラ」をモダンに仕立てました。「オペラ」とは、コーヒーシロップをしみ込ませたアーモンド風味のビスキュイ生地や、コーヒー風味のバタークリーム、ガナッシュなどを重ねた“層”が特徴的なチョコレートケーキで、パリのオペラ座のステージをイメージして作られたと言われています。ガルガンチュワの「オペラ」は、ケーキの表面に霧状のチョコレートを吹き付けて印象を変え、さらに艶のあるグラッサージュと金箔を部分的に施し、ケーキの層の美しさを見せながらシックなデザインに仕上げました。コーヒーの風味とともに濃厚なチョコレートを味わえる大人向けのケーキです。

販売期間：12月26日（月）～2023年2月28日（火）

（除外日：1月13日（金）～1月15日（日））

※4名様用のホールタイプは金・土・日のみ販売。ご予約の場合は、曜日に限らず承ります。



■パン 全4種

【販売期間】12月26日(月)～ ※商品によって販売期間が異なります。

【販売場所】「Épicerie GARGANTUA (エピスリー ガルガンチュワ)」

●【新作】クグロフ・アマンドショコラ 760円

ブランデーがほのかに香る、チョコレートとアーモンドの相性が抜群のクグロフ。2種類（プレーンとココア風味）のブリオッシュ生地に、チョコレートクリーム、チョコレートチップ、ローストしたアーモンドを巻き込んで、サクサクとしたココアのシュクレ生地とあわせて焼き上げました。表面に塗ったブランデーシロップが風味に、キャラメリゼしたアーモンドとカカオニブが食感に変化をもたらします。



販売期間：12月26日(月)～2023年2月28日(火)

●【新作】ショコラ レイユール 830円

縞模様（フランス語で「レイユール」）が印象的な、口当たりの軽いパンです。ふんわりとしたブリオッシュ生地に、ビターチョコレートのガナッシュ、チョコレートチップ、コニャックに漬け込み味わい深く仕上げたオレンジピールを巻き込んで焼き上げ、オレンジのスライスをのせました。さらにカカオニブのフロランタンや糖衣がけしたアーモンドで、食感にアクセントを与えています。



販売期間：2023年2月1日(水)～2月28日(火)

●ショコラ・カンパーニュ(5枚入り) 800円

ショコラ風味のカンパーニュ生地に、フランス産のチョコレートチップやローストしたアーモンドを加えて焼き上げました。外はカリッと中は軽めでしっとりとした食感のパンに、チョコレートチップとアーモンドでアクセントを効かせました。温めでも美味しくお召し上がりいただけます。



販売期間：2023年2月1日(水)～2月28日(火)

●パネトーネ ～スリーズショコラ～ 3,500 円

「ガルガンチュワ」で季節ごとに異なる味わいで展開しているパネトーネ。バレンタインシーズンは、口どけの良いパネトーネ生地、フランス産のチョコレートと相性の良いイタリア産のチェリーを混ぜ込み焼き上げたタイプをご用意いたします。パネトーネ生地はオレンジペーストとグランマルニエ*を練り込み、すっきりとした爽やかな後味に。また、表面のサクッとしたマカロン生地と、ふんわりとしたパネトーネ生地の食感のコントラストもお楽しみいただけます。日持ちのするパネトーネは、ご贈答品としてもおすすめです。

*グランマルニエ…オレンジの果皮を原料としたオレンジリキュール。

販売期間：12月26日（月）～2023年2月28日（火）



■オンラインショップ・通信販売限定商品 全2種

〈ショコラ〉

●【新作】オンラインショップ限定「ボンボン ショコラ 2023」

[5種 計10個入] 5,500円

市川がショコラの甘味や酸味、果実などといったフレーバーのバランスを考えて詰め合わせたオンラインショップ限定のボックス。



ご予約受付期間：12月20日（火）～

商品お届け期間：2023年1月12日（木）～2月14日（火）

※クール便（冷蔵）でお届けいたします。

フレーバーの種類：写真左から「ビター」「ココ」「トロピック」

「シトロンヴェール」「フレーズ」各2個) ※すべて新作

フレーバー名称	特徴
ビター	異なる 2 層のビターガナッシュをビターチョコレートのコーティングで包み込みました。カカオの酸味を活かしたガナッシュと甘味のあるガナッシュを合わせることで、チョコレートならではの奥深い味わいを感じられます。
ココ	ココナッツファインを練り込んだ、ザクザクとした食感が楽しいひと粒。ココナッツプラーネをミルクチョコレートでコーティングしました。表面には銀粉をふりかけています。
トロピック	パッションフルーツの強い酸味を活かしたガナッシュと、マンゴーの甘味を閉じ込めたコンフィチュールをあわせ、南国フルーツの魅力が感じられるひと粒に仕上げました。コーティングのビターチョコレートが素材の味をバランスよくまとめています。
シトロンヴェール	ライムが爽やかに香るビターガナッシュをビターチョコレートでコーティング。表面には粉末のチョコレートをあしらいました。華やかなデザインが目を引きます。
フレーズ	苺のガナッシュとコンフィチュールを、苺のチョコレートでコーティングし、カカオニブをまとうせました。苺のコンフィチュールはつぶつぶとした食感や、果実本来の美味しさを存分に感じられます。

〈冷凍ケーキ〉

●【新作】カフェ・キャラメル 5,400 円（4～5 名様用）【直径 15 cm】

甘さ控えめのコーヒームースとキャラメルムースの 2 層の間に、キャラメルでコンポートしたラ・フランスを挟み込みました。表面にはキャラメルムースを放射線状に絞り、帝国ホテルのロゴ入りのチョコレートを飾っています。



【お召し上がり方】

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。

ご予約受付期間：12 月 12 日（月）～

商品お届け期間：2023 年 1 月 25 日（水）～

※クール便（冷凍）でお届けいたします。

お問い合わせ： ・ 帝国ホテルプラザ 東京 1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
03-3539-8086 (10:00～19:00)
・ オンラインショップ <https://shop.imperialhotel.co.jp>
・ 通信販売 0120-655044 (10:00～17:00)