

NEWS RELEASE

美しい驚きを創る。



帝国ホテル

2025 年（令和 7 年）11 月 25 日

帝国ホテル 東京の バレンタインデー

シェフ ショコラティエ 市川幸雄による
バレンタイン限定の新作ボンボン ショコラが登場

そのほかバレンタイン向けのギフト菓子も販売

販売場所：本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

販売開始：2026 年 1 月 10 日（土）から



「ボンボン ショコラ『バレンタインセレクション 2026』」（上段左）

「ショコラ フレ ～柚子～」 （上段右）

「ショコラアソート」（下段左） 「クッキー詰合せ」（下段中央）

「料理長スヌーピー プレートチョコレート」（下段右）

帝国ホテル 東京は、2026 年のバレンタインデー向け商品を、本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」にて、2026 年 1 月 10 日（土）から販売いたします。



帝国ホテル 東京では、ショコラトリがホテル内に設置された 2005 年より、シェフ ショコラティエ 市川幸雄が、素材の選定から配合、配置、サイズまで、一つひとつ緻密に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を手作業で行うことで、温かみのある仕上がりになる点が特徴です。“ケーキとは異なり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たショコラは、大切な方へ気持ちを伝えるギフトはもちろん、自分へのご褒美としてもおすすめです。

2026 年は、カカオから抽出した“カカオエキスパウダー”を使用した「ボンボン ショコラ『バレンタインセレクション 2026』」を、期間限定で販売いたします。カカオエキスパウダーの苦味や渋味が他の素材の味わいや風味を引き立たせ、奥深く多層的な味わいをお楽しみいただけるボンボン ショコラとなっています。カカオをデザインした華やかな黄色のボックスに、それぞれ異なる味わいや香り、見た目の新作ショコラを詰め合わせた、8 個入と 4 個入の 2 種類をご用意いたします。

そのほか、昨年ご好評いただいた、市川が厳選した瑞々しくフルーティーな味わいの京都水尾の希少な柚子を使用した「ショコラ フレ 〜柚子〜」が今年も登場。

また、帝国ホテル 東京のロビーの装花をパッケージにデザインした「ショコラアソート」や、同じくロビーのシャンデリアをデザインした「クッキー詰合せ」、帝国ホテル東京のオリジナルキャラクター「料理長スヌーピー」のイラストをあしらった缶入りのチョコレート「料理長スヌーピー プレートチョコレート」をバレンタイン向け商品として販売いたします。

詳細は次の通りです。 ※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/tokyo/hotelshop/seasonal/valentines-day-2026>

■ショコラ

●【新作】ボンボン ショコラ「バレンタインセレクション 2026」

4 個入 2,808 円、8 個入 5,616 円

シェフ ショコラティエ 市川幸雄が 2026 年のバレンタインに贈る新作ショコラは、カカオエキスパウダーを使用したホワイトチョコレートガナッシュをベースに、個性豊かな 8 種類の素材を合わせたボンボンショコラです。カカオエキスパウダーを使用することで他の食材の味わいや風味を引き立たせ、奥深く多層的な味わいをお楽しみいただけるボンボン ショコラに仕上げました。4 個入、8 個入共通の「アソート A」はスタンダードな味わいのショコラの詰め合わせ、8 個入のみでお楽しみいただける「アソート B」は、和の食材などを使用したバラエティ豊かな味わいを詰め合わせてご用意いたします。



「バレンタインセレクション 2026」



「アソート A」



「アソート B」

販売期間：2026 年 1 月 10 日（土）～2 月 14 日（土）

※オンラインショップでも販売いたします。

※8 個入は、帝国ホテル 大阪「ホテルショップ」でも販売いたします。

◇アソート A（4 個入、8 個入共通）

テノワール [右上]	ホワイトチョコレートガナッシュに、アールグレイ風味のガナッシュを合わせ、ミルクチョコレートでコーティングしました。ミルクチョコレートの甘味と紅茶の上品な渋味が調和した奥深い味わいです。
フランボワーズ [右下]	ホワイトチョコレートガナッシュに、フランボワーズ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。甘酸っぱいフランボワーズが香るフルーティーな味わいです。
カネル [左上]	ホワイトチョコレートガナッシュに、シナモン風味のビターチョコレート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。ほのかにシナモンが香る風味豊かな味わいです。
ショコラ [左下]	ホワイトチョコレートガナッシュに、少し甘めのビターチョコレート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。カカオの芳醇な香りが楽しめるシンプルでありながらリッチな味わいです。

◇アソート B (8 個入のみ)

ミュール [右上]	ホワイトチョコレートガナッシュの上に、刻んだレーズンを加えたブラックベリーのコンフィチュールと、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。ブラックベリーの凝縮された甘酸っぱさが広がる、ジューシーで芳醇な味わいです。
あられ [右下]	砕いたあられを加えたホワイトチョコレートの上に、ホワイトチョコレートガナッシュと、アーモンドのプラリネを重ね、ミルクチョコレートでコーティングしました。香ばしいあられとアーモンドプラリネのkokoroのある甘さが重なる奥深い味わいです。
青のり [左上]	ホワイトチョコレートガナッシュに、青のりとフルールドセル*を加えたホワイトチョコレートガナッシュを合わせ、ホワイトチョコレートでコーティングしました。青のりの爽やかな香りとほのかな塩味がアクセントの上品な和の味わいです。 *フルールドセル：海水の表面に浮き上がる塩の結晶。別名「塩の花」。
カフェ [左下]	ホワイトチョコレートガナッシュに、ほどよい苦味のエスプレッソ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。エスプレッソのビターな余韻が続く、奥深い味わいです。

●**ショコラ フレ 〜柚子〜【16 個入】 3,348 円**

昨年ご好評いただいた「ショコラ フレ 〜柚子〜」が今年も登場。香り高く爽やかな甘味が特長とされる京都水尾の希少な柚子を使用した、口どけなめらかなショコラです。柚子のフルーティーな味わいが引き立つよう、ホワイトチョコレートを使用し、柚子の皮を煮出し香りづけした生クリームと果汁を合わせてガナッシュに仕上げました。



販売期間：2026 年 1 月 10 日（土）～2 月 14 日（土）

※「ガルガンチュワ」店頭のみで販売いたします。

■ギフト菓子

販売期間：2026年1月10日（土）～

●【新作】ショコラアソート【6種 計10個入】1,512円

冬のメインロビーを彩る赤いバラの装花は、訪れる人々を温かく迎える、帝国ホテル 東京のおもてなしの象徴です。その装花のイラストをあしらった紙製パッケージに、6種類のチョコレート詰め合わせました。

※粒チョコレート（ブルーベリーマール、苺ラズベリーマール）2種各1個、プレートチョコレート（アールグレイ、カフェ、ミルク、ビター）4種各2枚

※オンラインショップ、通信販売でも販売いたします。



●【リニューアル】クッキー詰合せ【2種 計10個入】1,080円

帝国ホテル 東京のメインロビー中央に輝く、金色のバラをイメージしたシャンデリア「ゴールデンローズ」のイラストをあしらった紙製ブック型パッケージに、チョコレートを使用した2種類のクッキー詰め合わせました。

※チョコレートクッキー、チョコチップクッキー 各5個

※オンラインショップ、通信販売でも販売いたします。



●料理長スヌーピー プレートチョコレート【2種 計12個入】1,944円

帝国ホテル 東京のオリジナルキャラクター「料理長スヌーピー」とピーナッツの仲間たちをあしらった缶に、カラフルなマール模様が華やかなベリー系のプレートチョコレートを2種類詰め合わせました。

※白：ブルーベリーマール、赤：苺ラズベリーマール 各6個

※オンラインショップでも販売いたします。



お問い合わせ： ・本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
03-3539-8086（11:00～19:00）
・帝国ホテル オンラインショップ
<https://onlineshop.imperialhotel.co.jp>
・帝国ホテル 通信販売
0120-655044（10:00～17:00）