NEWS RELEASE

帝国ホテル

https://www.imperialhotel.co.jp

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
新作ボンボン ショコラも登場
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：2027 年 1 月 12 日（火）から 2 月 14 日（日）



「ボンボン ショコラ セレクション 2027」（左）
「ショコラ フレ ～柚子～」（右上）
「クッキーボックス」（右下）

帝国ホテル　東京は、2027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、2027年1月12日（火）から2月14日（日）まで（※一部商品を除く）販売いたします。

◇

帝国ホテル 東京では、ホテル内に専用のショコラトリーを設置して以来20年以上にわたり、シェフ ショコラティエ 市川幸雄が、素材の選定から配合、層の構成、サイズまで緻密に計算し、ひと粒ずつ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、繊細な口どけと素材が際立つ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にはもちろん、自分へのご褒美としてもおすすめです。

2027年は、ビターチョコレートの苦味と酸味をテーマに、新作の**「ボンボン ショコラ セレクション 2027」**を期間限定で販売いたします。それぞれの素材に相性の良いスパイスを掛け合わせた「ビター」「ベリー」「清見オレンジ」「カフェ」の4種のアソートで、カカオの個性とスパイスが織りなす重層的なマリアージュをお楽しみいただけます。

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、苺といちじくの2種類のクッキーを詰め合わせた**「クッキーボックス」**を、2026年12月5日（土）より販売いたします。

詳細は次の通りです。　※価格はすべて消費税込

■ショコラ

●【新作】ボンボン ショコラ　セレクション 2027　【4 種/10 個入】5,940 円



シェフ ショコラティエ 市川幸雄が 2027 年のバレンタインに贈る新作ショコラは、ビターチョコレートの苦味と酸味を生かすことをテーマに、それぞれのフレーバーに合ったスパイスを組み合わせた 4 種類のボンボンショコラです。
ガナッシュやコンフィチュールにスパイスを絶妙に調和させ、それぞれの素材が持つ風味と心地よい余韻を追求しました。ひと粒ごとの際立つ個性と、食べ進めるごとに変化するカカオの表情をお楽しみいただけます。

販売期間：2027 年 1 月 12 日（火）～2 月 14 日（日）
※オンラインショップでも販売いたします。
※帝国ホテル 大阪でも販売いたします。

ビター（3 個）



甘めのビターガナッシュをカカオ80%のガナッシュで挟んだ3層仕立てに、ウーシャンスパイス*を合わせて、ビターチョコレートでコーティングしました。スパイスの甘く爽やかな香りとさっぱりとした後味が特徴で、4 種類の中で最もスパイスを感じられるショコラです。
*ウーシャンスパイス・・・中国の代表的なミックススパイス。

ベリー（3 個）



ブラックベリーとブルーベリーのコンフィチュールに、フランボワーズと苺、クローブを合わせたビターガナッシュを重ね、ビターチョコレートでコーティングしました。
ベリーの甘酸っぱさを生かしながら、クローブの甘くスパイシーな香りを効かせることで、まとまりのある味わいに仕上げています。表面にはカカオニブと金粉をあしらいました。

清見オレンジ（2 個）

清見オレンジのコンフィチュールに、カルダモンをほのかに香らせた清見オレンジのビターガナッシュを重ね、ミルクチョコレートでコーティングしました。爽やかなカルダモンの香りが、オレンジの風味を引き立てるショコラです。



カフェ（2 個）

シナモンが香るホワイトチョコレートのガナッシュにエスプレッソのビターガナッシュを重ね、ビターチョコレートでコーティングしました。エスプレッソの豊かな香りに、ビターチョコレートの苦味とホワイトチョコレートの甘味が重なり、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。



●ショコラ フレ ～柚子～【16 個入】3,348 円

例年ご好評いただいている「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ベースに、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：2027 年 1 月 12 日（火）～2 月 14 日（日）
※帝国ホテル 京都でも販売いたします。

帝国ホテル 京都「ザ ペストリーショップ」
歴史ある弥栄会館から受け継いだ建物の特徴や意匠を残した重厚かつ洗練された空間で、パティシエが手掛ける季節のケーキや香ばしい焼き菓子のほか、帝国ホテル 京都限定のオリジナルグッズなどを取り揃えております。
場所：本棟 1 階
営業時間：11：00～19：00
お問い合わせ：075-531-0158（ザ ペストリーショップ直通）



帝国ホテル シェフ ショコラティエ　市川　幸雄



スイスでチョコレートづくりの修業を積み、2001 年に帝国ホテルへ入社。洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2007」に日本代表チームのリーダーとして出場し、優勝を果たす。チョコレートやカカオ豆に向き合い、素材の魅力を生かしたショコラづくりを続けている。

■ギフト菓子

●【新作】クッキーボックス【2 種 計 16 枚入】3,024 円

2 段組のボックスに、苺といちじくの 2 種類のクッキーを詰め合わせました。
スリーブには、お客様をお迎えする「エレベーター内の一輪のバラ」をモチーフに、ステンドグラス調の絵柄をあしらいました。箱の内側には店名の由来となった物語の主人公「ガルガンチュワ王」のシルエットを取り入れ、ふたを開けた瞬間にも遊び心を感じさせるデザインに仕上げています。
ご宿泊のお土産にはもちろん、親しい方へ日頃の感謝の気持ちを伝えるパーソナルなギフトにおすすめです。



クッキーボックス

販売開始：2026 年 12 月 5 日（土）～
※オンラインショップ･通信販売でも販売いたします。



スリーブ

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 オンラインモール
https://another.imperialhotel.co.jp
・帝国ホテル 通信販売
0120-655044（10:00～17:00）