



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2022年11月22日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2023 Valentine's Day
ショコラで楽しむ“グランピング”
バレンタイン限定商品



パレスホテル東京（本社：東京都千代田区丸の内1-1-1、総支配人：渡部勝）は、2023年2月1日(水)～2月14日(火)までの期間、ペストリーショップ スイーツ&デリおよびパレスホテル東京オンラインショップにてバレンタイン限定商品を販売いたします。

2023年にお届けするバレンタイン商品は、新しいアウトドアスタイル“グランピング”がテーマです。本物と見まがうほど再現度の高いアイテムの数々を、目でも舌でもお楽しみください。ランタンをかたどったショコラ「ランテルヌ」にはまるで火を灯したかのような装飾を施し、ご自宅でキャンプ気分を味わえる一品に仕上げました。また、毎年ご好評のバレンタイン限定ボンボンショコラ「スペリユール 2023」には、今回も新たな味わいが加わります。パレスホテル東京のショコラティエがひと粒ずつこだわる贅沢な味わいをご賞味ください。さらに、一日一組限定の特別な宿泊プラン「Be My Valentine」で優雅なひとときをご満喫いただけます。本プランをご利用のお客様のためだけに、バーテンダーがお部屋で期間限定のカクテルをご提供いたします。

アウトドアアクティビティ好きには堪らないワクワクの詰まったパレスホテル東京の2023年限定商品が、皆さまのバレンタインデーをより一層特別にいたします。



PALACE HOTEL TOKYO

◆Valentine's Day Selections バレンタイン セレクション

- 販売店舗 : B1F ペストリーショップ スイーツ&デリ
パレスホテル東京オンラインショップ(一部商品)
- 販売期間 : 2023年2月1日(水)~2月14日(火)
- 予約受付開始 : 2023年1月4日(水) (WEB またはお電話)
- 営業時間 : 10:30~19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5320(バレンタイン商品専用ダイヤル)

◆ランテルヌ (限定 20 個) 約 11×H20cm 22,000 円

苦味と酸味のバランスが絶妙なフランス産のクーベルチュールを用いて、ランタンを再現しました。火の灯るその姿はまるで本物のランタンのよう。大人の遊び心にも火を点けるショコラをご堪能ください。



ランテルヌ

◆グラマラス キャンピング (限定 30 個)

19×19×H7cm 18,000 円

専門的な用品を持っていなくても、気軽に大自然の中で快適なアウトドアを体験できる、新しいキャンプスタイル“グランピング”の様子を、ミニチュアサイズに仕上げました。ホワイトチョコレートでできたドーム型テントの中には、質感まで再現されたベッドやラグが並びます。細部までこだわり抜いたショコラです。



グラマラス キャンピング

◆ショコラ スモア

2,200 円

“Some more (おかわり)”が語源のキャンプの定番スイーツであるスモアを、バレンタインショコラとしてご用意しました。とろけるキャラメルとサブレをチョコレートで挟み込み、上にはマシュマロとナッツをふんだんに散りばめました。

※オンラインショップでも販売いたします。



ショコラ スモア

◆アントワール ア カフェ (限定 150 個)

3,800 円

アウトドアで楽しむ、心までも温まる寛ぎの一杯をイメージし、コーヒードリッパーを模したショコラをお届けします。ドリッパーの中にはコーヒー風味のトリュフショコラとコーヒー豆のショコラを詰め込みました。コーヒー好きの方には、見た目も味も堪らないショコラです。



アントワール ア カフェ



PALACE HOTEL TOKYO

◆スペリキュール 2023

6,000 円

パレスホテル東京のショコラティエが一粒ずつ丁寧に作り上げたバレンタイン限定のボンボンショコラです。フェアトレード認証を獲得したカカオ豆より成るクーベルチュールを使用しました。一箱の中には、新作のショコラと定番「シャンパーニュ」を含む、上品な味わいの9種が詰まっています。

※オンラインショップでも販売いたします。



スペリキュール 2023

ミエル カカオ ピュルプ

蜂蜜とカカオパルプを練りこんだガナッシュがまるやかな甘味を生むショコラ。蜂の巣をイメージしたデザインが施されています。

ペルー カカオ ブラン

ホワイトカカオの栽培からクーベルチュール製造までを、一貫して生産地ペルーで。鮮度の良さと上質なカカオを感じる一粒です。

テ ノワール オランジュ

紅茶香りと柑橘の苦味が絶妙なハーモニーを奏でるショコラです。デザインには紅茶を表現した赤色のアクセントを。

レザン ヴァン

ほんのりと甘味を感じるレーズンと赤ワインを用いました。濃厚な葡萄の風味が広がります。

シャンパーニュ

真っ赤なハートの形はまさにバレンタインにぴったり。上品な甘さが際立ちます。

焼酎

長期熟成した古酒を使用し、まるでお酒を堪能しているかのような大人の味わいのショコラ。

テ ヴェール

香り高い高級宇治抹茶とその苦味を活かすホワイトチョコレートガナッシュをショコラの中に閉じ込めました。

ボリビア アマゾン

売り上げの一部が植樹に還元される、ボリビアのアマゾン川源流に育つ野生のカカオ豆が深みある味わいを届けます。

プラリネ

ヘーゼルナッツとアーモンドのイタリア産ナッツ 2 種の食感をお楽しみください。

◆ショコラ アンタンス

7,000 円

ビターチョコレートと発酵バターを使用した濃厚なガトーショコラ生地の中に、フランボワーズとショコラサブレを混ぜ込んだプラリネショコラを入れて、多彩な食感を表現しました。アクセントに芳醇な香りのフランボワーズとライチのジュレを添えた風味豊かで贅沢な一品です。

※オンラインショップでも販売いたします。



ショコラ アンタンス

◆タブレット ショコラ

2,000 円

アーモンド、クルミ、ピスタチオなど数種類のナッツをふんだんに用いたタブレット型ショコラ。チョコレートと香り高いナッツのハーモニーをご賞味ください。

※オンラインショップでも販売いたします。



タブレット ショコラ

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●おすすめ商品

- ◆千代ちよこ(6枚) 2,810円
- 千代ちよこ(12枚) 5,620円

江戸千代紙や伝統的な着物の模様をモチーフに、日本の美しさをショコラで表現しました。キャラメル、ローストナッツ、ヴァニラやフルーツなど、デザインだけではなく味わいもバリエーション豊かな「千代ちよこ」は、パレスホテル東京の開業以来、シグニチャーアイテムとしてお客様に愛されています。ホテルとお客様とのつながりが永遠に（千代に）続いていくように、との願いとともに、ショコラティエが心を込めて丁寧に仕上げました。わずか2ミリの薄さがもたらす、口どけ、香りの広がりをご堪能ください。

※通年販売の商品です。

※オンラインショップでも販売しております。



千代ちよこ(12枚)

- ◆タブレット ショコラ by Esterre 3,460円

パレスホテル東京のフランス料理「エステール」によるタブレットショコラ。ローストしたカカオニブ、国産黒米のポップライスやヘーゼルナッツプラーネなどをカカオ75%のショコラノワールでコーティングしました。

※通年販売の商品です。

※フランス料理「エステール」でもご購入いただけます。



タブレット ショコラ by Esterre

- ◆パンドミ プルミエ ～ジャンドウージャ～ 1,500円

パレスホテル東京オリジナルのプレミアム食パン「パンドミ プルミエ」の生地にジャンドウージャを練り込み風味豊かに仕上げました。ヘーゼルナッツ風味のホワイトチョコレート、ベルギー産のドロップショコラ、ローストしたヘーゼルナッツに柚子のコンフィをアクセントに加えた大人な味わい。



パンドミ プルミエ ～ジャンドウージャ～

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●バレンタイン限定宿泊プラン

◆Be My Valentine

販売期間 : 2023年1月25日(水)～2月7日(火)
 宿泊対象期間 : 2023年2月1日(水)～2月14日(火)
 お問い合わせ : 03-3211-5218(宿泊予約)
 内容 : バーターンダーがお部屋に伺い2種類のチョコレートカクテルをご提供する、贅沢な宿泊プラン。バレンタイン限定のボンボンショコラセット「スペリユール 2023」とご朝食付き。



(左から順に) スペリユール 2023
チョコレートカクテル 2種

料金 :

部屋タイプ

エグゼクティブスイート(75㎡)	2名様	212,000円～
プレミアスイート(90㎡)	2名様	312,000円～

※上記料金は1泊分の1室料金です。(消費税込)

※別途サービス料15%・東京都宿泊税1名様につき200円/泊を頂戴いたします。

※エグゼクティブスイートまたはプレミアスイートの1日1組限定です。

※クラブラウンジおよびクラブルーム特典もご利用いただけます。



プレミアスイート

●エビアン スパ 東京 限定ギフトチケット

販売店舗 : 5F エビアン スパ 東京 または パレスホテル東京オンラインショップ
 販売期間 : 2023年2月1日(水)～3月14日(火)
 営業時間 : 8:00～20:00
 お問い合わせ : 03-3211-5298

◆セレクトボディトリートメント 90分 34,155円

3種のコースからお好みのボディトリートメントをお選びください。

- ・セレシアル
その日の身体の状態に合わせたリラクセーショントリートメント
- ・サーキュレーション
身体の深部へと働きかけ、循環を高めるオイルトリートメント
- ・ストレスリリース
背中ソルトスクラブと全身のオイルトリートメントのセット



セレクトボディトリートメント

※有効期限はご購入日から半年とさせていただきます。

※ご予約日当日にアンヌセモナン ソープ(2個入り)をプレゼントいたします。

*価格はサービス料15%・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●Chef's Profile シェフのプロフィール

窪田 修己(くぼた おさみ)

パレスホテル東京 調理部ベーカリー&ペストリー課シェフ兼ペストリーシェフ。1989年にパレスホテルに入社後、3回にわたり渡仏、一流レストランやパティスリーで研修を積み、帰国後レストランシェフ・ド・パティシエを経験。その豊富な経験を生かし、パレスホテル東京のグランドオープン時にベーカリー&ペストリー総括シェフに就任。伝統を大切にしながらも、オリジナリティ溢れるスイーツを提案しています。



メッセージ

今年のパレスホテル東京のバレンタインは“グランピング”をテーマにしています。外出を楽しむ機会が少しずつ増えてきた世の中を思い、今回のアイテムを製作いたしました。見た目にもこだわったサプライズ感溢れるパレスホテル東京ならではのショコラをお楽しみください。

小林 美貴(こばやし みき)

パレスホテル東京 ベーカリー&ペストリー課 ショコラ部門担当 ショコラティエ。菓子メーカーのショコラ部門で勤務した後、フランスにて修行。女性ショコラティエとして2012年にパレスホテルに入社し、グランドオープンに携わる。ホテルのショコラティエとして、繊細さと感性で織りなす、まるで芸術作品のようなショコラが持ち味です。



メッセージ

ショコラを通して驚きと笑顔が溢れますように気持ちを込めて、今年“グランピング”をテーマにした限定商品を作りました。パレスホテル東京のバレンタイン限定ショコラを是非ご堪能ください。

＜パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ＞
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>
最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞

株式会社パレスホテル 担当: 石川、塩原、小関

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5255 E-MAIL: press@palacehotel.jp

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 岡山、荒川、石原

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp