



2012年12月3日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2013

バレンタインデー限定スイーツ 販売のご案内

- ・大切な人へのスイートな贈り物を「ル・クルーゼ」の器とともに。
- ・上質なチョコレートと色とりどりのドライフルーツが華やかな「パール・ショコラ」。
- ・8種のフレーバーが贅沢な大人のボンボン・ショコラ「レ・ズー」。

B1F ペストリーショップ「Sweets & Deli」

販売期間:2013年2月1日(金)~2013年2月14日(木)



(ラムカン・ダムール テリーヌ・ショコラ)

(レ・ズー)

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)では、バレンタインデー限定スイーツ3種類を、2013年2月1日(金)~2013年2月14日(木)までの期間、パレスホテル東京B1 ペストリーショップ「Sweets & Deli」にて限定販売いたします。

ハート型の器が見た目にも可愛い「テリーヌ・ショコラ」や「ショコラ・クリュ/キャラメルペカン」は、大人の女性に大人気のフランス食器メーカー「LE CREUSET(ル・クルーゼ)」とコラボレーションしてお届けします。パレスホテル東京のパティシエが焼き上げた濃厚なショコラケーキや生チョコレート、キャラメルコーティングしたペカンを召し上がった後には、キュートなル・クルーゼの器も楽しめるスペシャルなギフトです。女性同士のプレゼントや自分へのご褒美にもお薦めです。上質なチョコレートの上に、色とりどりのドライフルーツが散りばめられた華やかなショコラ「パール・ショコラ」は、ホワイト、ブラック、ミルクチョコの3種類をご用意いたしました。チョコレートのテイストとドライフルーツやナッツ、セリアルなどそれぞれ食感が異なる素材のハーモニーを楽しめる、男性にもお召し上がりいただきやすい一品です。またシンプルで美しいフォルムの「レ・ズー」は、ボンボン・ショコラの中に詰め込まれたプラリネ、パッション、ラムなど8種のフレーバーをお楽しみいただける、大人のための贅沢なチョコレートです。チョコレートの上品な甘みをご堪能ください。

今年のバレンタインは、パレスホテル東京の限定スイーツで、恋人やご家族、ご友人と大切なひと時をお過ごしください。



PALACE HOTEL TOKYO

●Valentine chocolate collection バレンタインチョコレート

販売期間:2013年2月1日(金)~2013年2月14日(木)

◆ル・クルーゼ

ル・クルーゼの人気ストーンウェア「ラムカン・ダムール」と、「プチ・ラムカン・ダムール・セット」(2個セット)をピンク、白、赤、オレンジ、黄色、グリーンの6色からお好きな物をお選びいただけます。

ラムカン・ダムール ¥2,700 ※限定 100 個

テリーヌ・ショコラ

ル・クルーゼに入れてオーブンで焼き上げた、濃厚なチョコレートケーキ



プチ・ラムカン・ダムール・セット ¥3,000 ※限定 50 個

ショコラ・クリュ/キャラメルペカン (2個入り)

クリーム状にしたチョコレートと、ペカンナッツをキャラメルコーティングしパウダーをまぶした2種類



◆パール・ショコラ(ホワイト・ブラック・ミルクチョコ)

20 cm×3.5 cm 各¥1,500

セリアルを3種のチョコレートでコーティングし、ドライフルーツやドライフラワーをトッピング。



◆レ・ズー 8個入り ¥1,800

半球卵型のボンボン・ショコラを8種のフレーバー、カラーバリエーションで詰め合わせ。

(プラリネ、パッション、キャラメル、ラム、フランボワーズ等)

*価格はすべて消費税込です。

- 販売店舗: ペストリーショップ「Sweets & Deli」
(東京都千代田区丸の内1-1-1 パレスホテル東京 B1F)
- 営業時間: 10:00 ~ 21:00
- お問合せ先: ペストリーショップ「Sweets & Deli」 直通 TEL 03-3211-5315

2013年2月8日(金)~2月14日(木)の期間、丸ビル(千代田区丸の内2-4-1)1Fの「マルキューブ」で開催予定のバレンタイン催事にてル・クルーゼの器入りチョコレート2種類を販売いたします。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://www.palacehoteltokyo.com/>

<報道関係者からのお問合せ先>

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: 河井、羽佐田(はさだ)

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