



2020年12月3日  
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2021 Valentine's Day  
ショコラ本来の味わいで上質な時間を演出する  
“バレンタイン限定商品”販売のご案内

- ・文字盤や針など細部まで緻密に作られた直径16cmの時計型ショコラ「オーロージュ」
- ・3層のムースを閉じ込めた口どけなめらかなケーキ「ガトーショコラ」
- ・寒い季節に身も心も温まる5種の味わいの「ショコラ ショー」



「オーロージュ」



「ガトーショコラ」



「ショコラ ショー」

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)は、2021年2月1日(月)～2月14日(日)までの期間、ペストリーショップ「スイーツ&デリ」にてバレンタイン限定スイーツ8種を販売いたします。

直径16cmの時計型ショコラ「オーロージュ」は、まるで本物のような文字盤や針をチョコレートで表現し、細部まで緻密に作られた芸術的なショコラです。文字盤を開けると、濃厚でしっかりとした味わいが特徴のマダガスカル産のカカオを使用したトリュフが詰められています。アンティークな雰囲気や時計好きな方への贈り物としておすすめしたい逸品です。

大輪の薔薇があしらわれた「ガトーショコラ」は、チョコレートタルトを土台に、クレームキャラメル、ヴァニラ、ショコラの3層のムースで構成された口当たりのよいチョコレートケーキです。異なる味わいのムースが織りなすハーモニーとなめらかな食感をお楽しみください。

新商品「ショコラ ショー」は、フランスで親しまれているチョコレートドリンク。ボンボンショコラタイプのショコラを温かい牛乳に溶かしてお飲みいただく商品です。ダークチョコレート、ミルクチョコレート、フランボワーズ、オレンジ、ラムの5種類のフレーバーをご用意しています。寒い季節ならではの、身も心も温まるひとときにぴったりです。

その他、毎年人気の「タブレット ド ショコラ」など、ショコラの個性を活かした味わい深いホテルメイドの商品を5種ご用意いたしました。

2021年のパレスホテル東京のバレンタイン限定商品は、ショコラ本来の味わいを様々なアプローチでお楽しみいただける商品が揃います。上質な時間を、心ゆくまでお過ごしください。



## PALACE HOTEL TOKYO

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

- 販売期間 : 2021年2月1日(月)～2月14日(日)
- 販売店舗 : ペストリーショップ「スイーツ&デリ」  
(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 : 10:30～19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5320(バレンタイン商品専用ダイヤル)

#### ◆オーロージュ (30個限定)

18,000円

まるで本物のような直径16cmの時計型のショコラの中に  
しっかりとした味わいのマダガスカル産カカオを使用したトリュフが入った逸品。  
文字盤や針など細部まで緻密に作られた芸術的なショコラは、  
アンティークな雰囲気や時計好きな方へのギフトに最適です。



「オーロージュ」

#### ◆ガトーショコラ (30個限定)

12,000円

大輪の薔薇が目を引く濃厚な味わいのケーキ。チョコレートタルトと、口当たりのよい  
チョコレート生地をベースに、クレームキャラメル、ヴァニラ、チョコレートの3層のムースを  
閉じ込めました。ムースが織りなすなめらかな食感をお楽しみください。



「ガトーショコラ」

#### ◆モントル

4,000円

シェフが構想に約二年、型を起こすのに約一年かけ、リアルさを追求した  
腕時計型のショコラ。2020年より発売し、好評につき再登場。  
思わず身に付けてみたくなる仕上がりのショコラはカカオ配合を64%に仕上げ、  
甘みと苦みのバランスにもこだわりました。



「モントル」

#### ◆ショコラ ショー

5個入り 3,300円 / 10個入り 6,500円

温かい牛乳に溶かしてお飲みいただくボンボンショコラタイプのショコラ ショー。  
ダークチョコレート、ミルクチョコレート、フランボワーズ、オレンジ、ラムの5種類の  
フレーバーをご堪能ください。

※牛乳の量は70mlを目安に、お好みに合わせてご調整ください。



「ショコラ ショー」

\*価格はすべて消費税別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ◆タブレット ド ショコラ (ノワ)

1,800 円

ピスタチオやマカダミアナッツなど数種類のナッツをふんだんに使用したタブレット型ショコラ。濃厚なダークチョコレートと、香り高いナッツのハーモニーをご賞味ください。



「タブレット ド ショコラ (ノワ)」

### ◆タブレット クール (ルージュ)

1,500 円

フルーツ・クーベルチュールの『インスピレーション・フランボワーズ』を使用したフランボワーズとホワイトチョコレートを組み合わせたタブレット型ショコラ。ほのかな酸味をお楽しみください。

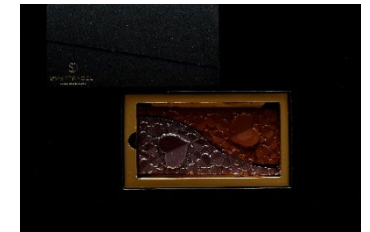


「タブレット クール (ルージュ)」

### ◆タブレット クール (ノワール)

1,500 円

ミルクチョコレートとダークチョコレートの2種類のフレーバーが味わえるタブレット型ショコラ。ハートのモチーフと共に、ショコラ本来の味わいをお楽しみいただけます。



「タブレット クール (ノワール)」

### ◆スペリユール 2021 (150 個限定)

9 個入り 5,000 円

パレスホテル東京のショコラティエール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。9種類それぞれにこだわりが詰まった上品な味わいの一箱です。



「スペリユール 2021」

#### ミエル (左上)

蜂蜜風味のガナッシュが入ったまろやかな甘さのショコラ。

#### ロム (中央上)

グアテマラ産のラムを使用した大人な味わい。

#### ほうじ茶 (中央右)

香ばしい香りとはうじ茶のほのかな苦味を味わえるショコラ。

#### ローズ/フランボワーズ (右上)

ダマスクローズの華やかな香りが特徴。

#### フィグ (左下)

完熟した無花果の食感がアクセント。

#### オレンジ/マンゴー (中央左)

柑橘系の爽やかな香りとフルーティーでエキゾチックな味わい。

#### ベネズエラ (中央下)

カカオのしっかりとした風味を感じる一粒。

#### シャンパーニュ (中央)

上品な甘さのショコラ。

#### ブラリネ/ピスターシュ (右下)

まるでピスタチオをそのまま食べているかのような濃厚なショコラ。

\*価格はすべて消費税別です。



●おすすめ商品

◆**Chiyo Choco ～2021 edition～**

3,100 円

パレスホテル東京のシグニチャーショコラ「千代ちよこ」を、世界中を旅しながら制作を続けているイラストレーター、WALNUT 氏とのコラボレーションによる 2021 年限定デザインをご用意しました。

※販売期間:2021 年 1 月 1 日(金)～12 月 31 日(金)



「Chiyo Choco ～2021 edition～」

◆**タブレット ド ショコラ by Esterre**

3,200 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ブラリネなどを、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

※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 ド ショコラ by Esterre」

◆**パンド ミ プルミエ ～ジャンドウージャ～**

1,300 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。

スイーツ感覚で楽しめる食パンです。

※販売期間:2021 年 2 月 1 日(月)～3 月 31 日(水)



「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別です。

●エビアン スパ 東京 期間限定ギフトチケット

- 販売期間 : 2021 年 1 月 15 日(金)～2 月 14 日(日)
- 販売店舗 : エビアン スパ 東京  
(東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスホテル東京 5F)
- 営業時間 : 11:00～20:00  
※土・日・祝日のレセプションは 9:00～、トリートメントは 10:00～
- お問い合わせ : 03-3211-5298

◆**バレンタイン プリス**

90分 24,000 円

ボディトリートメント(60分)とミニフェイシャルトリートメント(30分)を組み合わせた男性、女性どちらにもおすすめのギフトチケット。大切な方へのバレンタインギフトとして最適です。



「バレンタイン プリス」

※価格はサービス料・消費税別です。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●窪田 修己(くぼた おさみ)プロフィール

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に挑戦するペストリーシェフです。

#### ペストリーシェフからのメッセージ

今年のパレスホテル東京のバレンタインは“上質な時間”をテーマにしています。

世界中から厳選したカカオ豆を使い、五感で味わっていただけるショコラを制作しました。

アルコールやお茶などと合わせたマリージュもお楽しみいただけます。



### ●小林 美貴(こばやし みき)プロフィール

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 ショコラティエール。

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ールとして、女性ならではの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。

#### ショコラティエールからのメッセージ

ショコラで多くの人に笑顔になっていただきたいと、想いを込めて作りました。

パレスホテル東京のショコラを是非お楽しみください。



<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>

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:久保蘭、王、荒川

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)