



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2023年12月5日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2024 Valentine's Day
大切な方への贈り物やご自身へのご褒美に
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、2024年2月1日(木)～2月14日(水)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。

2024年のバレンタインは、世界が注目する都市 フランス・パリの象徴 エッフェル塔を模したショコラを含む5種の限定商品をご用意いたします。ホテル専属のシェフショコラティエ 小林 美貴が手掛ける、高さ36cmのショコラ「エッフェル グランド」は、カカオ分59%のフランス産クーベルチュールを使用した逸品。また、贈り物にもぴったりのミニサイズのエッフェル塔を詰め合わせた「エッフェル プティット」もおおすすめです。

フランス発祥の伝統菓子をアレンジした「チョコレートとコーヒーのクグロフ」は、生地にかカオ分が異なる3種のチョコレートと餡子を練り込み、深みのある味わいに仕上げました。チョコレートのコーティングで閉じ込めた芳醇な香りが口いっぱい広がります。

そのほかにも、クッキーを美しく詰め合わせた「クッキー缶 バレンタイン&ホワイトデーエディション」や、なめらかなバタークリームとサクサクのクッキーのバランスがこだわりの「チョコレートバタークリームサンド」など、バレンタインシーズンのティータイムを彩るアイテムが並びます。

さらに、バレンタインショコラ付きの宿泊ギフト券も販売。ホテルご滞在時に花束と記念品をお部屋にご用意する宿泊ギフト券を、2024年限定のショコラ「エッフェル プティット」とともにお届けいたします。大切な方への華やかなバレンタインの贈り物にいかがでしょうか。

2024年のバレンタインは、見た目も味わいも上品なパレスホテル東京の限定ショコラで贅沢な癒しのひとときをお楽しみください。



PALACE HOTEL TOKYO

●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：2024年2月1日(木)~2月14日(水)
予約受付開始：2024年1月8日(月) (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)

- ◆エッフェル グランド (限定 20 個) 15.5×15.5×H36cm 26,000 円
世界中から注目が集まる都市であるパリの象徴 エッフェル塔を模した高さ 36 cmのショコラ。カカオ分 59%のフランス産クーベルチュールを用いて、味わいにもこだわりました。つややかなショコラの質感と、再現度の高いディテールの美しさは、まるでアート作品のよう。



エッフェル グランド

- ◆エッフェル プティット (5 個入り) 2.5×2.5×H6cm 3,000 円
ミニサイズのエッフェル塔 5 個を詰め合わせた上品な一品。ブラリネが香ばしいノワールの中に、キャラメルガナッシュがなめらかなルージュをひとつ忍ばせました。異なる 2 種類の味わいをご賞味ください。
※オンラインショップでも販売いたします。



エッフェル プティット

- ◆チョコレートとコーヒーのクグロフ (限定 100 個) ø16×H7cm 2,500 円
特別な日に焼くお菓子として古くから親しまれるフランス発祥のクグロフ。カカオとコーヒーの香りを纏った生地に、カカオ分の異なる 3 種のチョコレートと餡子を練り込み、焼き上げました。チョコレートのコーティングで閉じ込めた芳醇な香りが、口いっぱい広がります。



チョコレートとコーヒーのクグロフ

- ◆クッキー缶 バレンタイン&ホワイトデーエディション 6,000 円
アマンド、サブレショコラ、チョコクランチ、ナチュラル、ポルボロン、メレンゲショコラの全 6 種類のフレーバーをお楽しみいただけます。サクサク、ほろほろのクッキーが美しく詰まった缶は、ハートが 1 つだけ隠れたドット柄の期間限定デザインです。
※オンラインショップでも販売いたします。



クッキー缶
バレンタイン&ホワイトデーエディション

- ◆チョコレートバタークリームサンド (6 個入り) 3,300 円
バタークリームにクリームチーズとフランス産クーベルチュールを練り込み、深みのある味わいに仕上げました。バレンタインらしいショコラフレーバーに、ひとつだけ入った甘酸っぱいフランボワーズ味がアクセントに。クッキーの食感がしっかりと残るようにこだわったクッキーとクリームチーズの厚みのバランスをご堪能ください。
※オンラインショップでも販売いたします。



チョコレートバタークリームサンド

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●おすすめ商品

◆Chiyo Choco ～2024 edition～

3,800 円

2019 年より毎年様々なアーティストとコラボレートしている、パストリーショップ スイーツ&デリのシグニチャーアイテム「千代ちよこ」の特別版。2024 年は、国内外で色鮮やかな壁画を描くアーティスト 河野 ルル氏とコラボレートいたしました。朱色に染まる手向山紅葉やお濠を優雅に泳ぐ白鳥、ホテルを行き交う人々、華やかなホテルの様子、大切な人への想いを込めた風船、そしてハートが 1 つ紛れ込んだドット柄の 6 枚。パレスホテル東京にまつわるイラストや心温まるデザインをアルバムのようなパッケージに収めました。



Chiyo Choco ～2024 edition～

◆千代ちよこ(6枚)

3,000 円

千代ちよこ(12枚)

6,000 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、ロドけと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)

◆ショコラアソート (6 個入り)

2,400 円

ショコラアソート (9 個入り)

3,600 円

ショコラアソート (15 個入り)

6,000 円

カカオのセレクトからこだわった、深いアロマを楽しめるショコラ。専属のショコラティエがひとつひとつ丁寧に仕上げた、ホテルオリジナルショコラの多彩な味わいをお楽しみください。



ショコライメージ

◆タブレット ショコラ by Esterre

3,500 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

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●バレンタイン限定 ギフト券

◆バレンタイン限定 宿泊ギフト券 200,000円

販売期間：2024年1月5日(金)～2月11日(日・祝)

※配送は2024年1月28日(日)～となります。
※ご購入日から3～5日以内に発送いたします。
※ご購入日から8日～30日後のお届け日時のご指定も承っております。

宿泊券有効期間：2024年2月1日(木)～8月14日(水)

※2024年3月15日(金)～4月20日(土)は、
除外日とさせていただきます。

お問い合わせ：03-3211-5218(宿泊予約)



エッフェル プティット

内容：宿泊ギフト券、バレンタイン限定ショコラ「エッフェル プティット」

- ・有効期間内にパレスホテル東京にご宿泊いただける宿泊ギフト券を、2024年バレンタイン限定ショコラとともにご郵送いたします。
- ・ご宿泊の客室タイプはデラックスキングまたはツイン with バルコニーでございます。
- ・ご宿泊日に、花束と選べる記念ギフトをご用意いたします。
※記念ギフトは、下記より2種類をお選びいただけます。
 - ・ショートケーキ (3号サイズ)
 - ・チョコレートケーキ (3号サイズ)
 - ・マロンシャンティイ (3号サイズ)
 - ・ローラン ペリエ ラ キュヴェ
 - ・フルーツプレート
- ・1F オールデイダイニング グランド キッチンまたはインルームダイニングにてご朝食をお召し上がりいただけます。

*価格はサービス料15%・消費税・東京都宿泊税が含まれた1室1泊分です。

◆セレクトダブル スパトリートメントチケット for バレンタインデー&ホワイトデー 29,900円

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：2024年1月16日(火)～3月14日(木)

提供時間：10:00～20:00 ※土曜日は10:00～20:00

お問い合わせ：03-3211-5298 (8:00～21:00)

内容：

フェイシャル60分またはボディ75分からお選びいただけるトリートメントチケット。大切な方への贈り物、ご自身へのご褒美にいかがでしょうか。
※有効期限はご購入日から半年とさせていただきます。



スパトリートメントチケット イメージ

*価格はサービス料15%・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●シェフのプロフィール

【窪田 修己 くぼた おさみ】ベーカリー&ペストリー課 統括シェフ

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鑽を積み、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&ペストリー統括シェフに就任。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る。



【星 敏幸 ほし としゆき】ベーカリー&ペストリー課スーシェフ兼ベーカリーシェフ

1990年にパレスホテルへ入社後、ハード系ブレッドの本場でもあるフランス・パリにて基礎を学び、フランス・ヴィエヌヌの名店「ラ・ピラミッド」にて研鑽を積む。パレスホテル東京のオープン時にベーカリーシェフに就任。パレスホテルの伝統を大切にしながらもトレンドを取り入れ、意欲的な挑戦を続けている。



【小林 美貴 こばやし みき】ベーカリー&ペストリー課 シェフショコラティエ

国内の外資系パティスリーにて勤務した後、フランスにて修行。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。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。



＜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Instagram([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))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:小関、石川

TEL: 03-3211-5278 FAX:03-3211-5225 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、吉野

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