



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2024年2月6日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2024 White Day
特別な贈り物に心ときめくホテルスイーツを
ホワイトデー限定商品



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3月1日（金）～3月14日（木）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ホワイトデー限定商品を販売いたします。

2024年のホワイトデーは、目でも舌でも楽しめる期間限定スイーツをご用意いたします。ミニサイズのエッフェル塔が可愛い「エッフェル プティット for ホワイトデー」は、なめらかなプラリネを閉じ込めたミルクチョコレート4個と、爽やかなレモンを忍ばせたホワイトチョコレート1個を詰め合わせました。世界が注目する都市 フランス・パリの象徴を模したショコラがティータイムを彩ります。

フランス産 A.O.P.バターとブランド卵「彩卵」を使用したバターケーキ「ガトー オウ ブール」は、ご家族やご友人とご一緒にお召し上がりいただきたい逸品です。しっとりとした食感と、口いっぱいに広がる芳醇なバターの香りをご堪能ください。

ホワイトチョコレートにロゼシャンパーニュを合わせた華やかな「シャンパーニュ 生ショコラ」の、シャンパーニュが生み出すコクと苺の甘酸っぱさの絶妙なバランスは、ホテル専属のシェフショコラティエ 小林 美貴（こばやし みき）のこだわりです。

そのほかにも、ほんのりとピンクに色づいたバラ型のギモーヴの詰め合わせ「ブーケ アン ギモーヴ」や、クッキーを美しく並べた「クッキー缶 ホワイトデーエディション」など、自分へのご褒美にもぴったりの限定アイテムがございます。

パレスホテル東京が想いを込めてお届けする期間限定スイーツの数々とともに、ホワイトデーシーズンの素敵なひとときをお過ごしください。



PALACE HOTEL TOKYO

●ホワイトデー 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3月1日(金)～3月14日(木)
予約受付開始：2024年2月15日(木) (WEBまたはお電話)
店舗営業時間：10:30～19:00
お問い合わせ：03-3211-5320(ホワイトデー商品専用ダイヤル)

◆エッフェル プティット for ホワイトデー (5個入り)

21.1×10.3×H3.8cm 3,000円

ミニサイズのエッフェル塔 5個を詰め合わせました。なめらかなプラリネを閉じ込めたミルクチョコレートの中に、レモンが爽やかに香るホワイトチョコレートが1つ。異なる2種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 for ホワイトデー

◆ガトー オウ ブール

8.5×23.9×H8cm 8,000円

フランス産 A.O.P.バターとブランド卵「彩卵」をふんだんに使用した、しっとりとした食感のバターケーキ。口の中に広がる濃厚なバターの味わいがコーヒーやミルクにぴったりの逸品です。
※オンラインショップでも販売いたします。



ガトー オウ ブール

◆シャンパーニュ 生ショコラ (8個入り)

7×15.8×H3.6cm 2,500円

甘さ控えめのホワイトチョコレートにロゼシャンパーニュと苺を合わせた口どけの良いショコラは、苺のシャンパーニュカクテルを彷彿とさせる味わいが特徴。ホワイトチョコレートとロゼシャンパーニュが生み出すコクと、苺の甘酸っぱさのバランスが絶妙です。
※オンラインショップでも販売いたします。



シャンパーニュ 生ショコラ

◆ブーケ アン ギモーヴ (100個限定)

1,500円

ほんのりとピンクに色づくバラ型のギモーヴが7つ揃えば、まるで花束のよう。ブラジル産カカオパルプピュアールのフルーティーさと、優しいローズの香りをご堪能ください。パートナーやご家族、ご友人とご一緒にお召し上がりいただくのもおすすめです。



ブーケ アン ギモーヴ

◆クッキー缶 ホワイトデーエディション

6,000円

サクサク、ほろほろのクッキーは、アマンド、サブレスショコラ、チョコランチ、ナチュラル、ボルボロン、メレンゲショコラの全6種類。バレンタインエディションから少し表情を変えたホワイトデー期間限定仕様です。シンプルなドット柄の缶には、ハートを1つだけ忍ばせています。
※オンラインショップでも販売いたします。



クッキー缶 ホワイトデーエディション

*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。

※販売期間: ~2024 年 12 月 31 日(火)まで

※オンラインショップでも販売しております。



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入れ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。ホテル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。

※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。



ショコライメージ

◆タブレット ド 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 ド ショコラ by Esterre

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●ホワイトデー限定 ギフト

◆ドン ペリニヨン ロゼ & フラワーアレンジメント (限定10個/要予約) 16.9×16.5×H47.8cm 70,000円

販売店舗：パレスホテル東京オンラインショップ

販売期間：2024年3月1日(金)～3月14日(木)

※ご予約はご購入日の3日前まで承っております。

予約受付開始：2024年2月15日(木) (WEBまたはお電話)

お問い合わせ：03-3211-5320(ホワイトデー商品専用ダイヤル/10:30～19:00)

内 容：

じっくりと時間をかけて熟成した高品質なロゼシャンパーニュ「ドンペリニヨン ロゼ」と、パレスホテル東京のロビー装花を手掛けるフラワーブランド「72(セブン・ツー)」のアレンジメントをセットにいたしました。



ドン ペリニヨン ロゼ & フラワーアレンジメント

*価格は消費税込です。

◆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：販売中～2024年3月14日(木)

店舗営業時間：8:00～21:00

お問い合わせ：03-3211-5298

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:濱田、岡山、吉野

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