



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2024年12月11日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2025 Valentine's Day
特別なひとときを彩る華やかなスイーツやギフトを
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、2025年2月1日(土)~2月14日(金)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。

パレスホテル東京で好評のクッキー缶のバレンタイン限定エディションは、フランス・グランド産の塩を使った塩サブレやビターなチョコクッキーなど7種のフレーバーを取り揃えました。また、人気のプティフルセック缶とバレンタイン限定クッキー缶を「ドン ペリニオン ロゼ」もしくは「ローラン・ペリエ ロゼ」とセットにして販売いたします。より一層華やかなバレンタインをお楽しみください。

その他にも、パレスホテル東京専属のショコラティエが一つひとつ丁寧に作り上げたショコラの詰め合わせ「ショコラ アソート バレンタインエディション」には、シャンパーニュフランボワーズなど、この時期にぴったりの新フレーバー3種が加わりました。さらに、深みのある味わいと芳醇な香りが口いっぱい広がる「チョコレートとコーヒーのクグロフ」や、無花果となめらかなチョコレートクリームが印象的な「フィグ チョコレートウィッチ」など、バレンタインシーズンを彩るアイテムの数々をお届けいたします。

特別なひとときを過ごされたい方には、同期間限定の宿泊プランをおすすめいたします。バルコニー付きのお部屋で、厳選された苺とオプションでお選びいただけるロゼシャンパーニュを味わいながら、パレスホテル東京での一日をお寛ぎください。

2025年のバレンタインは、上質かつ洗練されたパレスホテル東京の限定商品で彩り豊かな時間をお過ごしください。



PALACE HOTEL TOKYO

●バレンタイン セレクション *限定数の記載のない商品でも数に限りがございます

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：2025年2月1日(土)～2月14日(金)

予約受付開始：2025年1月8日(水) (オンラインショップまたはお電話)

営業時間：10:30～19:00

お問い合わせ：03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

◆クッキー缶 バレンタインエディション

6,000 円

甘さの中にフランス・ゲランド産の塩を感じる「塩サブレ」や、ほろほろ食感の「フランボワーズのブルド ネージュ」など、この時期限定で全7種類のフレーバーをお楽しみいただけます。

※オンラインショップでも販売いたします。



クッキー缶 バレンタインエディション

・「塩サブレ」

フランス・ゲランド産の塩を使った塩サブレは甘さの中に切れのある塩味を感じます。最上部にはバレンタイン限定のアイシングクッキーを添えて。

・「サブレ ディアマン オウ カカオ」

カカオ 65%のビターチョコレートを使用した大人な一品。

・「ラズベリージャムクッキー」

昔懐かしい味わいのラズベリージャムクッキー。

・「マンゴとパッションフルーツジャムクッキー」

甘酸っぱいマンゴとパッションフルーツジャムの風味が広がります。

・「フランボワーズのブルド ネージュ」

アーモンドパウダーを練り込んで、フランボワーズの粉糖で仕上げたほろほろ食感のクッキー。

・「ピスタチオとヘーゼルナッツのクッキー」

サクサクした食感と芳醇なピスタチオの香りで、甘さ控えめに仕上げました。

・「アールグレイクッキー」

アールグレイの茶葉を生地に練り込んだ、爽やかな香りのクッキーです。

◆ドン ペリニオン ロゼ&クッキー缶 2種

70,000 円

シャンパーニュの王様と言われるドン ペリニオンとバレンタイン限定のクッキー缶、パレスホテル東京で人気のプティフルセック缶をセットにしました。シャンパーニュの芳醇な香りと繊細な味わいがクッキーの優しい甘さと絶妙にマッチ。特別な夜をより一層華やかに彩ります。

※オンラインショップ限定商品



ドン ペリニオン ロゼ&クッキー缶 2種

◆ローラン・ペリエ ロゼ&クッキー缶 2種

30,000 円

繊細なロゼシャンパーニュと、2種類の贅沢なクッキー缶を組み合わせた豪華セット。美しいロゼカラーのシャンパーニュは乾杯シーンにぴったりです。大切な方への贈り物としていかがでしょうか。

※オンラインショップ限定商品



PALACE HOTEL TOKYO

◆ショコラ アソート バレンタインエディション (15 個入り) 6,600 円

ホテル専属のショコラティエが一粒ずつこだわって作ったオリジナルショコラ。15 個のショコラに、バレンタイン限定のフレーバー3 種が仲間入り。華やかでなめらかな口どけの「シャンパーニュフランボワーズ」や、オレンジのジュレを包み込んだ「キャラメルオレンジ」の味わい、香り高い「カフェ」ショコラの豊かな余韻をお楽しみください。

※限定 300 個

※オンラインショップでも販売いたします。



ショコラ アソート バレンタインエディション

◆チョコレートチャンク 3,000 円

チョコレートを混ぜ込んだ生地に、2 種類のチョコレートを包み込み、ペカンナッツ、キャラメルをのせて焼き上げたクッキー。温めると中のチョコレートが溶け出し、さらにしっとりとした食感をご堪能いただけます。

※限定 100 個



チョコレートチャンク

◆チョコレートとコーヒーのクグロフ 3,000 円

カカオとコーヒーの生地に、カカオ分の異なる 3 種のチョコレートと低糖の十勝産餡子を練り込みました。全体をチョコレートでコーティングすることで芳醇な香りが口いっぱいに広がります。

※限定 50 個



チョコレートとコーヒーのクグロフ

◆フィグ チョコレートウィッチ (10 個入り) 3,300 円

じっくり煮込んだ無花果と、なめらかなチョコレートクリームをサンドしたホテル人気商品のバレンタイン限定バージョンです。

※オンラインショップでも販売いたします。



フィグ チョコレートウィッチ

●おすすめ商品 ※通年販売・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 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。

※6F 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



PALACE HOTEL TOKYO

◆千代ちよこ(6枚)

3,000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。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。キャラメル、ローストナッツ、ヴァニラやフルーツなど、味わいもバリエーション豊かです。わずか約2ミリの薄さをもたらす、口どけと香りをご堪能ください。



千代ちよこ(6枚)

◆千代ちよこ-竹久夢二

6枚入り 4,200円

12枚入り 8,000円

「千代ちよこ」と竹久夢二氏の生誕140年を記念した展覧会とのコラボレーション商品。当時人気を博した千代紙「桜草」や「蔓草」をはじめ、1925年から1934年まで同氏が装幀を手がけた画集や、雑誌『若草』の表紙絵など、同氏の魅力溢れるオリジナルデザインをショコラとパッケージに施しています。



千代ちよこ-竹久夢二

*価格はすべて消費税込です。

●バレンタイン限定 宿泊プラン

◆「Strawberry Valentine」

136,000円～

販売期間：2025年1月25日(土)～2月7日(金)

宿泊期間：2025年2月1日(土)～2月14日(金)

客室タイプ：デラックスキングまたはツイン with バルコニー

内容：ホテルで特別な時間を過ごしたい方へおすすめする宿泊プランです。厳選された苺を贅沢に盛り付けた特別プレートとオプションメニューのロゼシャンパーニュとの組み合わせは至福のひとつときをもたらします。バルコニーから皇居外苑を眺めながら、ゆっくりとお寛ぎください。

・朝食付き(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)

オプション：ドンペリニヨン ロゼ 100,000円

ローラン・ペリエ ロゼ 35,000円

お問い合わせ：03-3211-5218(宿泊予約)もしくは公式WEBサイトより



宿泊プラン「Strawberry Valentine」

※価格は消費税込、サービス料15%と東京都宿泊税を除いた価格です。

●エビアン スパ 東京 限定ギフトチケット

◆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

30,000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：2025年1月15日(水)～3月14日(金)

お問い合わせ：03-3211-5298 (8:00～22:00)

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にいかがでしょうか。



スパトリートメントチケット イメージ

※価格は消費税込、サービス料15%を除いた価格です。
※有効期限はご購入日から半年とさせていただきます。



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&ペストリー統括ペストリーシェフに就任。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・ヴィエンヌの名店「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

フランスのショコラトリーに3年勤務した後帰国。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: 菊池、和地、塩原

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: 斉藤、岡山、吉野

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