



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2025 年 11 月 20 日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 2026 Valentine's Day & White Day Selections

心を込めてお届けする、優雅なひとときを彩るスイーツとともに

バレンタインデー・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、2026 年 2 月 1 日(日)～2 月 14 日(土)までの期間でバレンタインデー限定商品を、また、2026 年 3 月 1 日(日)～3 月 14 日(土)の期間でホワイトデー限定商品を、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販売いたします。

パレスホテル東京のショコラティエが想いを込めて作り上げる、バレンタインデーのための愛らしいハートをかたどったショコラをはじめ、チョコレートの奥行きを感じる贅沢なブラウニーやクグロフ、人気商品フィグウィッチの限定バージョンなど、バレンタインデーらしいショコラ商品をご用意いたしました。また、この期間のみお楽しみいただけるクッキー缶とシャンパーニュのセットなど、数々の上質な商品をお届けいたします。

ホワイトデー商品は、限定フレーバーのショコラや、国産のジャージーバターをふんだんに使用した芳醇なバターケーキなど、多彩な新商品を取り揃えました。特別感のある木箱に入った味わいも見た目も華やかなチョコレート「フリュイ ア クロケ」や、贈り物にぴったりなお花のアレンジメントなど、甘美なラインナップです。

バレンタインデー、ホワイトデーのために特別にご用意した洗練された商品とともに、心と感性がときめく至福のひとときをお過ごしください。



PALACE HOTEL TOKYO

●バレンタインデー 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 および 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：2026年2月1日(日)～2月14日(土)

予約受付開始：2026年1月8日(木) (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)

◆ショコラ アソート バレンタインデーエディション

15 個入り 7,000 円
9 個入り 4,200 円
6 個入り 2,800 円

パレスホテル東京のショコラティエが一つひとつ丁寧に仕上げたオリジナルショコラ。ふくよかな香りの「アールグレイ」や、無花果と赤ワイン風味の「フィグ ヴァン ルージュ」、南国の味覚を詰め込んだ「エキゾチック」、キャラメルとオレンジが相性抜群の「キャラメル オランジュ」など、限定フレーバーを4種類含めたアソートをご用意いたしました。バレンタインデーにぴったりな愛らしいハートのショコラで、大切な方やご自身への贈り物としてお楽しみいただけます。

※15 個、9 個、6 個入りで、それぞれ限定フレーバーの内容が異なります。

※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 バレンタインデーエディション
(15 個入り)

(15 個入り上段左上から)

・ <u>アールグレイ</u> ★ アールグレイのガナッシュ	・ホージ ほうじ茶のガナッシュ	・ <u>ブラリネ ノワゼット</u> ヘーゼルナッツのブラリネ	・ <u>レ</u> ドミニカ産カカオ 46%	・ <u>サケ</u> 日本酒「壺ノ壺ノ壺」と酒粕のガナッシュ
・ <u>エビス</u> スパイスと紅茶のガナッシュ	・ <u>フィグ ヴァン ルージュ</u> ★ 無花果と赤ワインのガナッシュ	・ <u>キャラメル オランジュ</u> ★ キャラメルとオレンジのガナッシュ	・ <u>エキゾチック</u> ★ 南国フルーツとココナッツのガナッシュ	・ <u>ノワール</u> エクアドル産カカオ 66%
・ <u>ブラリネ セザム</u> 胡麻のブラリネ	・ <u>ブラリネ アマンド</u> アーモンドのブラリネ	・ <u>キャラメル サレ</u> 塩キャラメルのガナッシュ	・ <u>ミエル</u> 蜂蜜のガナッシュ	・ <u>テ ヴェール</u> 抹茶のガナッシュ

★: 限定フレーバー

◆クッキー缶 バレンタインデーエディション 6,000 円

爽やかな香りと優しい甘さの「シトロン」や香ばしい風味の「ピスタチオ」、ほろほろとした食感の「フランボワーズのブルー ド ネージュ」、2 種類のジャムクッキーなど、この時期だけお楽しみいただけるフレーバーのクッキーをバレンタインデー限定デザインのクッキー缶に詰め合わせました。

※オンラインショップでも販売いたします。



クッキー缶 バレンタインデーエディション



PALACE HOTEL TOKYO

◆ドン ペリニヨン ロゼ&クッキー缶 2 種 70,000 円

◆ローラン・ペリエ ロゼ&クッキー缶 2 種 30,000 円

究極のシャンパーニュとして知られるドン ペリニヨン、または、英国王室御用達のローラン・ペリエを、バレンタインデー限定のクッキー缶ならびに、人気のプティフルセック缶とセットでご用意いたしました。華やかなシャンパーニュと 2 種類のクッキー缶が織りなすマリージュとともに、とっておきのバレンタインデーをお過ごしください。

※オンラインショップ限定商品

◆ブラウニー ショコラ 3,600 円

しっとり焼き上げたブラウニー生地には濃厚なチョコレートをまとい、ナッツやオレンジピールをたっぷりのせました。チョコレートの深みのある味わいと、ナッツのごろごろとした食感が特徴です。無花果やオレンジなどのドライフルーツを贅沢に組み合わせました。

※限定 100 個



ブラウニー ショコラ

◆チョコレートとコーヒーのクグロフ 3,000 円

特別な日に焼く、フランスの伝統菓子として知られるクグロフ。香ばしいカカオとコーヒーの生地には、カカオ分の異なる 3 種のチョコレートと、上質な十勝産餡子を練り込み、柔らかくほどけるような口あたりに。全体をチョコレートでコーティングしココナッツをのせ、味わいも見栄えも満足感たっぷりに仕上げました。

※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

じっくりと煮詰めた芳醇な香りの無花果と、口あたりの良いオリジナルチョコレートクリームを、カカオサブレでサンドしました。昨年もお好評いただいた、バレンタインデー限定のウィッチです。

※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

お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)

※オンラインショップでも販売いたします。

★:限定フレーバー



PALACE HOTEL TOKYO

◆ドン ペリニヨン ロゼ&フラワー

70,000 円

◆ローラン・ペリエ ロゼ&フラワー

30,000 円

熟成させた高品質なロゼシャンパーニュのドン ペリニヨン ロゼ、または、フレッシュなフルーツの香りをお楽しみいただける味わい深いローラン・ペリエ ロゼと、パレスホテル東京のロビー装花を手が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でご用意いたしました。心に残るホワイトデーのひとつを彩る、とっておきの贈り物です。

※オンラインショップ限定商品

◆ガトー オウ プール

9,000 円

国産のジャージーバターをふんだんに使用したしっとりとしたバターケーキ。キャラメルのような風味を持つブロンドチョコレートと、焦がしバターを混ぜ合わせ、ケーキにまとわせることで風味豊かに作り上げました。仕上げに乗せた銀箔が華やかさを醸し出します。

※限定 100 個

※オンラインショップでも販売いたします。



ガトー オウ プール

◆フリュイ ア クロケ

2,500 円

無花果とミルクチョコレート、オレンジとホワイトチョコレートのクランチを、特別感のある木箱に詰め込みました。無花果とオレンジの風味が豊かに感じられるよう食材を吟味し、キャラメルを入れることでカリッとした口あたりに。ひと口ごとに広がるフルーツとチョコレートのそれぞれの風味や、クランチの食感をお楽しみください。



フリュイ ア クロケ

◆生ショコラ カフェ

2,500 円

コーヒーの豊かな香りと、ガナッシュの濃厚でなめらかな口あたりがハーモニーを奏でる生ショコラ。ほろ苦さと柔らかな甘さが調和し、互いを引き立て合う、上品で香ばしい大人な味わいに仕上げました。

※オンラインショップでも販売いたします。



生ショコラ カフェ



PALACE HOTEL TOKYO

●シェフのプロフィール

【窪田 修己 くぼた おさみ】 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】 シェフショコラティエ

フランスのショコラトリに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: 田浦、菊池、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: 伊藤、野澤、岡山

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