

報道関係各位

2014年1月21日

## カクテルをテーマにしたショコラプレートと美酒のマリアージュ 「バレンタイン カクテルショコラ」2/1(土)～提供開始！ 大切な方と“時”を共有する甘いひとときをご提案いたします

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区。総支配人：野々部孝司)では、「バレンタイン カクテルショコラ」の提供を開始いたします。この商品は、お酒やカクテルをテーマにお作りした4種類のチョコレートをワンプレートにし店内でお楽しみいただける企画となっております。またこのチョコレートにあわせて、ソムリエがシャンパンをセレクトし、チョコレートとの相性をお楽しみいただくセットプランもご用意いたします。(価格：チョコレートプレート 2,200円、チョコレートプレート&グラスシャンパン 2杯 7,200円)。2014年2月1日(土)～2月14日(金)までタワーズバー「ペロビスト」(40F)にて提供いたします。



### 「バレンタイン カクテルショコラ」

東京の美しい眺望を一望するバー、タワーズバー「ペロビスト」はワインを中心に世界の美酒、カクテルを取り揃えているほか、お酒にあったお食事メニューにも力をいれております。お酒をたしなむだけでなく、お料理、お食事、デザート、シガーなど多様なニーズでバーという空間でお過ごしいただく時間の提案のひとつとして、この度のバレンタイン企画では、「大人のバレンタイン」をテーマに、ホテルのシェフパティシエ、牧野太志が一皿にカクテルをテーマにしたチョコレートの世界観を表現いたしました。チョコレートをひとつのアートとして店内でお楽しみいただけるのが魅力です。ソムリエがおすすめするシャンパンとのセットでお楽しみいただいても、おふたりでお好みのお酒と合わせていただくのもおすすめです。大切な方との時間を「バレンタイン カクテルショコラ」を囲んで、スタイリッシュにお過ごしください。

### 「バレンタイン カクテルショコラ」商品概要

- 商品名 バレンタイン カクテルショコラ
- 価格
  - ・バレンタイン カクテルショコラ 2,200円(サービス料・消費税込)
  - カクテルをテーマに4種類のチョコレートを一皿にコーディネートいたしました。
  - ・2グラスシャンパン&カクテルショコラ 7,200円(サービス料・消費税込)
  - 「バレンタイン カクテルショコラ」をソムリエおすすめのシャンパン2グラス付
- 場所 タワーズバー「ペロビスト」(40F)
- 問い合わせ 電話：03-3476-3398(ペロビスト直通) 03-3476-3000(ホテル代表)
- ホテルウェブサイト <http://www.ceruleantower-hotel.com/>

※チョコレートの詳細、店舗基本情報、シェフプロフィールの紹介は添付資料をご参照ください。

#### ◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、川島、三浦 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)  
取材窓口 西澤：E-mail: [y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp) URL:<http://www.ceruleantower-hotel.com>  
セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

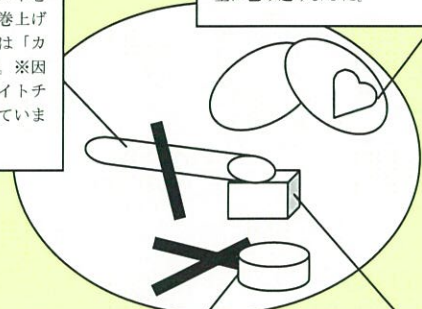
★バレンタイン カクテルショコラ



シャンパン  
 テタンジェ ノクターン スリーヴァー  
 ノクターン「夜想曲」と名づけられたシャンパーニュ。熟した果実や白い花の香り、柔らかい口当たりでほのかな甘口のシャンパンです。

フレンチコネクション  
 葉巻型のビターショコラ  
 コニャックとアマレットリキュールのテイストをシガーシェイプで巻上げました。灰の部分は「カカオニブ」を使用。※因みにマッチもホワイトチョコレートで出来ています。

フランボワーズ&パイナップル  
 カカオケースに包まれたハート形ショコラ  
 フランボワーズとパイナップルの二重奏をハート型に包み込みました。



モスコミュール  
 円柱型 ビターショコラ  
 ライムの酸味を生姜とウォッカのガナッシュと合わせたチョコレート。

ミモザ  
 キューブ型ホワイトショコラ  
 シャンパンとオレンジゼストでカクテル「ミモザ」の柑橘フレーバーをショコラブランでコーティング

※「カカオニブ」カカオ豆をローストし、粉碎後外皮や胚芽を取り除いたもの。  
 今回のチョコレートプレートでは、食感はナッツのようで、甘みのないチョコレートのような風味を感じることができるカカオニブを使用しております。

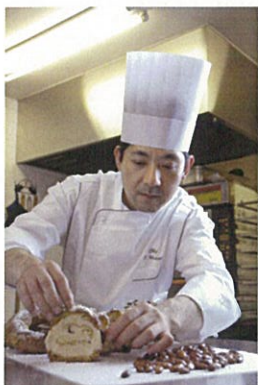
【タワーズバー「ペロビスト」】40F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3398 (直通) 03-3476-3000 (代表)

平日 16:00~25:00 (24:00 L.O.) 土日祝 13:30~25:00 (24:00 L.O.) 席数 95席 定休日 無休

「ペロビスト」とはスペイン・セネガルの故郷といわれるマウル語で「美しい眺望」の意味。その名の通り、薄暮に包まれる夕刻から夜にかけて、新宿副都心、神宮、東京タワー、そして富士山までの美しい景色に包まれて、大人だけの上質な時間をお過ごしいただけるバーです。充実したワインのラインナップに加え世界の美酒、カクテルも豊富に揃えており、ソムリエおすすめのワインをバイザグラスでも提供しております。季節ごとに織り成す旬のお料理も魅力。世界大会にも出場するほどの実力派バーテンダーもおり、さまざまなお酒の楽しみ方のご提案もいたします。



◆牧野 太志 Futoshi Makino (セルリアンタワー東急ホテル シェフパティシエ)



パリやルクセンブルグの銘店にて修行後、2003年9月、当ホテルのシェフパティシエに就任。各レストランやラウンジ、宴会や結婚式で提供しているホテル内の全てのデザート部門のプロデュースを担っている。  
 2007年その技術と感性が認められ、「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。  
 さまざまなお客さまが色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」であることにこだわり、「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語る。季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している。