

報道関係各位

2015年12月10日

箱もルーレットも全てチョコレートで作る「CASINO」は必見！
「バレンタインチョコレート 2016」
牧野太志率いるパティシエチームが力を合わせたチョコレートギフトが登場
2016年1月15日(金)より予約開始！

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、「バレンタインチョコレート 2016」として、シェフパティシエ牧野太志がプロデュースした3種類のバレンタインチョコレートを販売いたします。カード、ダイス、チップも全てチョコレートで作った「CASINO 2016～運命のいたずら～」(価格：5,300円)を始め、「セルリアン・セレクション 2016」(価格：10個入り2,900円/8個入り1,800円)、「セルリアン・アソート 2016」(価格：2,200円)の3種類で、2016年1月15日(金)より予約を開始し、2月1日(月)～2月14日(日)まで「ペストリーショップ」(LBF)にて販売いたします。



CASINO 2016～運命のいたずら～

細部までこだわり、全てチョコレートで作成した「CASINO 2016～運命のいたずら～」は、シェフパティシエ牧野太志のアイデアと技術を集結させた作品です。10種類の「ボンボンショコラ*」は見た目の美しさにもこだわり、形や全体の味わいバランスなど若手パティシエのアイデアも採用。牧野太志率いるパティシエチーム全員で議論、試作を重ねて作り上げたチョコレートをセレクトいたしました。

*ボンボンショコラ(Bon Bon Chocolat・仏語)＝ガナッシュやブラリネなどをチョコレートでコーティングしたひとロサイズのチョコレート。

※添付資料：商品概要、チョコレート詳細、シェフプロフィール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／上野、西澤、水野、川島 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail:上野 y.ueno@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。

「バレンタインチョコレート 2016」商品概要

「CASINO 2016～運命のいたずら～」は、シェフパティシエ牧野太志が考案した限定30個で販売するデザインチョコレートです。2013年に新作として販売したところ、限定20個を3日間で完売。その後は2年連続30分で完売する商品となりました。贈られる側の男性の「遊び心」と、贈る側の女性の「運を天に任せる」気持ちを「CASINO」ゲームに例えて表現した作品です。本年は上に飾られたトランプに、ハートのエースに想いを寄せるスペードのジャックが新たに登場。ボックスを含め、ルーレット、ダイス、トランプ、チップ、ディーラースティックまで、精巧に細部にまでこだわり、全てチョコレートで作りました。カジノテーブルを開けると2016年の新作フレーバーを加えた10種類の「ボンボンショコラ」と、オレンジピールのチョコレート「オランジェット」が現れる仕組みになっております。視覚的にも見て楽しい、そしてさまざまな種類のチョコレートを味わうことができる「CASINO 2016～運命のいたずら～」をお楽しみください。



※「CASINO 2016～運命のいたずら～」は、1名さま1点までのご購入とさせていただきます。

2016年1月15日（金）10：00より、お電話でのご予約となります。

「セルリアン・セレクション 2016」は、ひと粒ごとにテイストの異なる「ボンボンショコラ」を見た目も味わいもバランスよく選りすぐりました。

形も色もテイストもさまざまなバリエーション豊かな10個(10種類)入りと、今年初めて、ひとロサイズで食べやすく見た目もスタイリッシュな8個(8種類)入りもご用意。トリュフやフレーズ、ピスタチオなどの他、新作のパッションや紅茶のアールグレイ、トンカ豆を使ったチョコレートも登場いたします。



「セルリアン・アソート 2016」は、オレンジピールからひとつひとつ丁寧に作りし、クーベルチュール・チョコレートでコーティングして仕上げた「オランジェット」と「ボンボンショコラ」4個(4種類)を1つの箱に詰め合わせました。

オレンジピールの爽やかな酸味とチョコレートの上品な甘さが絶妙なオランジェットは、紅茶やお酒と合わせても美味しくお召し上がりいただけます。

「ボンボンショコラ」もトリュフやフランボワーズなど、大人な味わいを楽しめるものをご用意いたしました。



商品名	内容	料金
「CASINO 2016～運命のいたずら～」※限定30個	チョコレート製ボックス内に10種のボンボンショコラ+オランジェット	5,300円
「セルリアン・セレクション 2016」10個入り	ボンボンショコラ10種類	2,900円
「セルリアン・セレクション 2016」8個入り	ボンボンショコラ8種類	1,800円
「セルリアン・アソート 2016」	ボンボンショコラ4種類+オランジェット	2,200円

■販売場所 ペストリーショップ (LBF)

■予約期間 2016年1月15日（金）～2月13日（土）

■お渡し日 2016年2月1日（月）～2月14日（日）

■ご予約・お問い合わせ ペストリーショップ (LBF) 電話：03-3476-3000（代）（10:00～21:00）

※「CASINO 2016～運命のいたずら～」は1名さま1点までのご購入とさせていただきます。

2016年1月15日（金）10：00より、お電話でのご予約となります。

※「セルリアン・セレクション」「セルリアン・アソート」はインターネットでもご予約を承ります。<https://www.ceruleantower-hotel.com/info/post/2015-1.html>

※写真はイメージとなります。

※いずれも個数限定となりますので、品切れの際はご了承ください。

※表示の料金には消費税8%が含まれております。

商品詳細

★CASINO 2016～運命のいたずら～

◆限定 30 個

5,300 円



【上段】 ・カジノテーブル

カジノテーブル、ルーレット、カード、ダイス、CASINO チップ、ディーラースティックは、全てブラックチョコレートやホワイトチョコレート製。

【下段】 ・チョコレートボックス

新作を加えたセルリアン・セレクションのボンボンショコラ 10 種類とオランジェットの詰め合わせ。BOX もチョコレート製。

【セルリアン・セレクションのボンボンショコラ 10 種類】

・パッション (2016 年新作)

パッションのジュレ(ゼリー)とパッションのピューレを入れたガナッシュ

・スリーズ

キルシュ漬けのチェリーを刻み、フォンダンと合わせたボンボン・ショコラ

・ムスカディーヌ

ノアゼットのペーストとミルクチョコレートのガナッシュ

・フレーズ

イチゴのフリーズドライを閉じ込めたホワイトチョコレート

・トリュフ

スコッチ・ウイスキーの香り豊かでコクのあるテイスト

・トンカ (2016 年新作)

クリームに刻んだトンカ豆を入れ、その香りをうつしたチョコレート

・キャラメル・サレ

塩味のアクセントが効いたキャラメルチョコレート

・ピ스타ーシュ

ピスタチオとシナモンのガナッシュ

・アールグレイ (2016 年新作)

紅茶のアールグレイのガナッシュ

・フランボワーズ

フランボワーズのジャムとミルクチョコレートを入れたガナッシュ

【オランジェット】

・オランジェット

ひとつひとつ丁寧にオレンジの皮を煮つめて仕上げたオレンジピールをクーベルチュールチョコレートでコーティング。

口の中に広がるオレンジの爽やかな香りと味わいがチョコレートとの美しいハーモニーを奏でます。

コーヒー、紅茶はもとより、お酒と合わせて楽しむのもおすすめ。

※クーベルチュールとはフランス語で「覆い」の意味。一般にはココアバター含有量の多い製菓用のチョコレートを指します。
クリーミーな口どけが特徴です。

★セルリアン・セレクション 2016 ◆10個(10種類)入り 2,900円



【写真上段 左より】

・パッション (2016年新作)

パッションのジュレ(ゼリー)とパッションのピューレを入れたガナッシュ

・スリーズ

キルシュ漬けのチェリーを刻み、フォンダンと合わせたボンボン・ショコラ

・ムスカディーヌ

ノアゼットのペーストとミルクチョコレートのガナッシュ

・フリーズ

イチゴのフリーズドライを閉じ込めたホワイトチョコレート

・トリュフ

スコッチ・ウイスキーの香り豊かでコクのあるテイスト

【写真下段 左より】

・トンカ (2016年新作)

クリームに刻んだトンカ豆を入れ、その香りをうつしたチョコレート

・キャラメル・サレ

塩味のアクセントが効いたキャラメルチョコレート

・ピスターシュ

ピスタチオとシナモンのガナッシュ

・アールグレイ (2016年新作)

紅茶のアールグレイのガナッシュ

・フランボワーズ

フランボワーズのジャムとミルクチョコレートを入れたガナッシュ

★セルリアン・セレクション 2016 ◆8個(8種類)入り 1,800円



【写真 左より】

・ムスカディーヌ

ノアゼットのペーストとミルクチョコレートのガナッシュ

・トンカ (2016年新作)

クリームに刻んだトンカ豆を入れ、その香りをうつしたチョコレート

・ピスターシュ

ピスタチオとシナモンのガナッシュ

・フリーズ

イチゴのフリーズドライを閉じ込めたホワイトチョコレート

・キャラメル・サレ

塩味のアクセントが効いたキャラメルチョコレート

・フランボワーズ

フランボワーズのリキュールで香り付けをしたダークチョコレート

・アールグレイ (2016年新作)

紅茶のアールグレイのガナッシュ

・トリュフ

スコッチ・ウイスキーの香り豊かでコクのあるテイスト

★セルリアン・アソート 2016 2,200円



【写真左半分】

・オレンジジェット

ひとつひとつ丁寧にオレンジの皮を煮つめて仕上げたオレンジピールをクーベルチュールチョコレートでコーティング。口の中に広がるオレンジの爽やかな香りと味わいがチョコレートとの美しいハーモニーを奏でます。コーヒー、紅茶はもとより、お酒と合わせて楽しむのもおすすめ。

※クーベルチュールとはフランス語で「覆い」の意味。一般にはココアバター含有量の多い製菓用のチョコレートを指します。クリーミーな口どけが特徴です。

【写真右半分】

・セルリアン・セレクションのボンボンショコラ 4種類

(左上) フランボワーズ、(右上) トリュフ

(左下) ピスターシュ、(右下) アールグレイ

シェフパティシエ 牧野太志プロフィール(FUTOSHI MAKINO)

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。



【ペストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000 (代表)

営業時間 10:00~21:00 定休日 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売しております。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインナップ。

“ローラン・ジャナン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。

