

2016年1月8日

パティシエ自家製バレンタインチョコレート 予約受付中  
販売期間：2016年2月1日(月)～2月14日(日)



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人：市原 英明〕では、2月1日(月)～2月14日(日)の期間限定で5階ラウンジ「エスタシオン カフェ」ケーキショップにて、パティシエ自家製のバレンタインチョコレートを販売いたします。

バレンタインチョコレートの販売を始めて2年目となる今年は、個性の違うチョコレートを2種類のボックスをご用意いたします。どちらもパティシエ磯谷卓哉がプロデュースし、一粒一粒、丁寧に仕上げます。

#### 【バレンタインチョコレート 概要】

- 販売期間 2016年2月1日(月)～2月14日(日) ※ご予約承り中
- 販売場所 渋谷エクセルホテル東急 5階 ラウンジ「エスタシオン カフェ」ケーキショップ  
住所：東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内  
TEL：03-5457-0133
- 料金 各1,620円(消費税込)
- 内容 下記の2種類のボックスをご用意しております。

##### ①ショコラ デギュスタシオン

原産地の違うショコラを同じルセットで5つのボンボンショコラにしました。カカオ分の量の差異は多少ありますが、それぞれのショコラの特徴を感じていただけることでしょう。一粒ずつゆっくりと召し上がっていただき、口の中に広がる余韻をお楽しみください。“利きショコラ”として、ひと味違ったバレンタインギフトにいかがでしょうか。

赤・・・マダガスカル産。赤いベリーを思わせる酸味が特徴。

オレンジ・・・ペルー産。華やかでフローラルな香りを感じられるショコラ。

白・・・ベネズエラ産。奥深いアロマと濃厚な風味のショコラ。

緑・・・エクアドル産。バナナのような芳醇な風味が特徴。

黄・・・ガーナ産。繊細な酸味と柔らかなショコラの風味。



## ②ボンボンショコラ

一粒、一粒、丁寧に仕上げたチョコレートアソートです。それぞれの味わいをお楽しみください。

<写真左上から反時計廻りに>

キャラメル … やわらかく、バニラの風味たっぷりのキャラメルショコラ。

プラリネ … ナッツをふんだんに使い、ミルクチョコレートでコーティングしました。

ビター … チョコレート本来の味を楽しむことを目指したボンボンショコラ。

フランボワーズ … フランボワーズの酸味とチョコレートの苦味が絶妙な組み合わせです。

ピスタチオ … 濃厚で風味豊かなピスタチオを使用したショコラ。



パティシエ 磯谷 卓哉



渋谷エクセルホテル東急 外観

### 本リリースに関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

高田 静穂 (たかだ しずほ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: s.takada@tokyuhotels.co.jp