

今注目の第4のチョコ“ルビーチョコレート” & ボンボンショコラなど バレンタイン限定チョコレートギフト

～ 2019年1月21日(月)～2月14日(木) 期間限定発売 ～

ホテル・アゴラ リージェンシー堺(支配人:細田 武史 所在地:大阪府堺市堺区戎島町4丁45番の1 客室数:241室)は、ベーカリー&パティスリー ファゴットで「バレンタイン タブレットショコラ」、「バレンタインギフト チョコレートボックス」を1月21日(月)より発売いたします。



◆バレンタイン タブレットショコラ (写真左)

ピンクと黒のコントラストが映える、第4のチョコ“ルビーチョコレート”の味を最大限に楽しんでいただける組み合わせの一つ、「ルビーチョコレート×ヘーゼルナッツ」のタブレットショコラと、カカオ分64%、華やかな酸味と風味が特徴のブラックチョコレート“マンジャリ”を使った「マンジャリ×アーモンド」の黒いタブレットショコラをセットでご用意。食べきりサイズのタブレットショコラは贈り物や、ご自身のご褒美だけでなく、コミュニケーションのきっかけにもなる注目の逸品です。

¥1,080 (各1枚2種1セット) 消費税込

◇注目の第4のチョコ“ルビーチョコレート”とは

ダークチョコレート・ミルクチョコレート・ホワイトチョコレートに続く新たなチョコレートとして発表された第4のチョコ“ルビーチョコレート”。着色料や、フレーバーを一切使うことなく、“ルビーカカオ豆”から作られた、ベルギー・カレボー社のルビー色が美しいフルーティーな全く新しいチョコレートです。また、味だけでなく、日経トレンド「2019 ヒット予測 100」にも選出され、注目されています。



◆バレンタインギフト チョコレートボックス (写真右)

パッションフルーツのピューレに合わせ、ダークチョコレートとミルクチョコレートをブレンドしリキュールで仕上げたフレッシュな甘酸っぱい「パッションフルーツ」や、堺の老舗茶屋『つば市製茶本舗』の抹茶とホワイトチョコレートで仕上げ、大納言小豆をトッピングした和のテイストを味わっていただける「テヴェール」など、シェフこだわりの6種のボンボンショコラを詰め合わせました。

¥2,592 (6個入り) 消費税込

ホテル・アゴラ リージェンシー堺は「Elegant&Noble たしなみごころを満たすアーバンホテル」のコンセプトのもと、歴史ある堺の街のランドマークホテルとして、地域の自慢となる施設を目指してまいります。

【メディアからのお問合せ先】
株式会社アゴラ・ホスピタリティーズ
ブランドデザインチーム PR: 藤井・長谷山・浦辺
TEL:03-3436-1860

～ Information ～

チョコレートシーズン 期間：2019年2月1日（金）～2月28日（木）

バレンタインにちなんで、チョコレートをよりお楽しみいただける商品をご用意いたします。

1階 メインバー「フォースル」

少し大人なバレンタインを過ごすなら、ほろ苦いチョコレートカクテルを、ギフトボックスに見立てたグラスに閉じ込めた「コフレ・ドウ・ショコラ」¥1,544（サービス料、消費税込）と、チョコレートとバナナを組み合わせたスイートなカクテル「リュバン・ドウ・ショコラ」¥1,663（サービス料、消費税込）をエレガントな空間で堪能してはいかがでしょうか。



右：リュバン・ドウ・ショコラ
左：コフレ・ドウ・ショコラ



1階 ベーカリー&パティスリー「ファゴット」

チョコレートギフトだけでなく、ケーキでもチョコを味わっていただけます。生チョコのような濃厚さを追求したチョコレートテリーヌ ¥2,160（消費税込）と、アプリコットジャムの酸味がアクセントの「ザッハトルテ」¥1,728（消費税込）をご用意いたしました。ホテルならではの、濃厚なお味をご自宅でお楽しみください。



チョコレートテリーヌ



ザッハトルテ

【お客様からのお問い合わせ・ご予約先】

ホテル・アゴーラ リージェンシー堺
レストラン予約係

TEL:072-224-6182(10:00～19:00)

<http://www.agoraregency-sakai.com>