



Linking Smiles

NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo

2012年12月26日

ホテル日航東京

～ホテル日航東京で愉しむバレンタイン～

シェフに教わる本格的なチョコレートタルト作り 「ラッピング講座&フレンチランチ付 バレンタインスイーツ教室」

http://www.hnt.co.jp/rest/plan_502.html

チョコレートとシャンパーニュで女同士の極上ステイ

「Salon du chocolat」

http://www.hnt.co.jp/stay/plan_390.html

大切な人へ贈る、バレンタイン限定のスイーツ&ブレッド

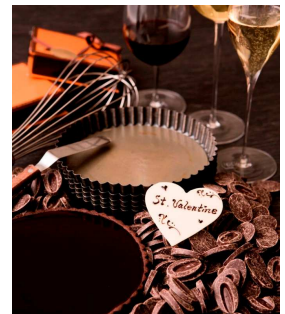
「箱入り生チョコレート」「ルメルスイエ」「クラシックショコラ」「咲顔に恋するラブツチュエル」

<http://www.hnt.co.jp/shop.html>

ホテル日航東京(東京都港区 総支配人:本中野 真)は、2013年1月27日(日)～2月14日(木)までの期間にて、バレンタインスイーツ教室や女性4名様での宿泊プラン、バレンタイン限定チョコレートなど、バレンタインシーズンをお愉しみいただく多彩なコンテンツをご用意いたしました。

<バレンタインスイーツ教室で準備万端>

「ラッピング講座&フレンチランチ付 バレンタインスイーツ教室」では、ペストリーシェフと一緒に高級チョコレート“ヴェローナ”を使い、カカオのコクと香りが豊かなタルトをつややかに仕上げます。さらに素敵なラッピング方法のアドバイスや、エグゼクティブソムリエ石田博がおすすめするチョコレートにあうワインのご紹介もいたします。もちろんお作りいただいたチョコレートタルトとレシピはお持ち帰りいただけます。お教室のあとは、コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」で優雅にフランス料理のランチをお愉しみください。準備万端のバレンタインに備えながら、女子会感覚で楽しい一日をお過ごしいただけます。



■「ラッピング講座&フレンチランチ付 バレンタインスイーツ教室」

日 程：2013年1月27日(日)

時 間：教室 12:00～ ランチ 14:00～

場 所：教室 宴会場

ランチ 3Fコンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」

料 金：1名様 6,300円

U R L：http://www.hnt.co.jp/rest/plan_502.html



※消費税込、サービス料別

※お連れ様がランチのみでご参加の場合、1名様 5,250円

※10歳以上のお客様とさせていただきます

ご予約・お問合せ：3F「テラス オン・ザ・ベイ」 Tel:03-5500-5698

<チョコレートとシャンパーニュで女同士の極上ステイ>

女性4名様でご宿泊いただけるプラン「Salon du chocolat(サロンドショコラ)」とは、“チョコレートの祭典”という意味。ご指定いただいた時間にお部屋に特製チョコレートスイーツとシャンパーニュをお届けいたします。輝きのある香り豊かなチョコレートドームに温かい練乳ソースを



かけて、チョコレートを溶かすと中には甘酸っぱいストロベリーやラズベリーがたっぷり入っています。チョコレートとシャンパーニュを堪能しながら、女同士で気ままなおしゃべりをお楽しみください。4名様でもごゆっくりおくつろぎいただけるTokyo Balcony Roomは、床や壁紙、調度品やリネンにいたるまで、厳選した自然素材や無添加素材などを多く取り入れ、人と環境の「やさしさ」にこだわったお部屋です。刻々と変化していく東京湾の美しい景観をバックに大切なお友達と語り、極上のバレンタインをお過ごしください。

■女同士で極上ステイ「Salon du chocolat」

販売開始：2013年1月1日(火)

期 間：2013年2月1日(金)～2月14日(木)

料 金：4名様1室 100,000円～

※消費税・サービス料込、東京都宿泊税別。

内 容：①Tokyo Balcony Room(80㎡)へのご宿泊
②特製チョコレートスイーツとシャンパーニュ(フルボトル)

U R L：http://www.hnt.co.jp/stay/plan_390.html

ご予約・お問合せ：宿泊予約 Tel:03-5500-5500(9:00～21:00)



<大切な人へ贈る、バレンタイン限定のスイーツ&ブレッド>

ペストリーシェフが、心を込めて手作りしたチョコレートは、大切な人に贈るのにふさわしい贅沢な味わいです。「箱入り生チョコレート」は、濃厚なカカオのkokとキレがあり、チョコレートらしい甘さが口の中に広がります。「ルメルスイエ」は、濃厚なチョコレートムースに紅茶のクリームを合わせた上品な甘さのケーキ。「クラシックショコラ」は、粉をほぼ使わずに仕込み、メレンゲだけで軽く焼き上げたとろけるような口どけ。「咲顔に恋するラブッチェル」は、チョコレートをかけたバレンタイン限定のハート形のデニッシュです。愛する人の咲顔をひきだすホテルメイドのチョコレートをお持ち帰りください。



価 格：(左から)箱入り生チョコレート 1,800円 / ルメルスイエ 550円 / クラシックショコラ 500円 /
咲顔に恋するラブッチェル 320円

販売期間：2013年2月1日～2月14日(木)

販売場所：2F ホテルショップ「プレミアムパレット」(10:00～20:00)

営業時間：10:00～20:00

U R L：<http://www.hnt.co.jp/shop.html>

※価格はすべて消費税込

ご予約・お問合せ先：2F ホテルショップ「プレミアムパレット」 Tel 03-5500-5597

■ホテル日航東京概要

名 称：ホテル日航東京

代 表 者：総支配人 本中野 真

所 在 地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)

客 室 数：452室(全室バルコニー付)

アクセス：新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>