



もうすぐバレンタインデー！大人を味わう恋人たちに贈る

新作チョコレートボックス「Musée du Chocolat」予約開始

2015年2月1日(日)～3月31日(火)

<http://www.hnt.co.jp/archives/16864>

- シェフのこだわり！フランスの最高級チョコレート“ヴァローナ”を使用
- ピスタチオ・山椒・塩キャラメルなど、シックな味わいのチョコレート6種
- 定番人気「チョコレートブラウニー」もおすすめ

ホテル日航東京(東京都港区 総支配人:中中野 真)は、バレンタインシーズンに向けてホテルショップ「プレミアムパレット」にて、パストリーシェフ生野剛哉(しょうの たけや)が手掛ける新作チョコレートボックス「Musée du Chocolat(ミュゼ ドゥ ショコラ)」を2015年2月1日(日)～2015年3月31日(火)を販売開始いたします。



<左:新作チョコレートボックス「Musée du Chocolat」ボックス入り、右:新作チョコレートボックス「Musée du Chocolat」イメージ>

新作チョコレートボックス「Musée du Chocolat」は、世界のトップ・パティシエに愛されているフランスの高級チョコレート“ヴァローナ”を使用したシックな大人の味わいのチョコレート全6種をアソートしました。クラッツランの触感とピスタチオのココが深く溶け合う<ピスタチオ&ショコラブラン>、山椒のストレートな辛さとショコラの苦みが新感覚の変わり種チョコレート<粉山椒&ショコラノワール>、塩キャラメルの濃厚な甘さと塩味のバランスが愉しい<塩キャラメル&ショコラ・オ・レ>、木苺の程よい酸味とミルク・チョコレートがとろける恍惚の口どけ<木苺&ショコラ・オ・レ>、キャラメリゼしたナッツとビターチョコレートで王道の貫禄<アーモンドブラリネ&ショコラノワール>、ダークラムの華やかな香りが大人の色気を醸し出す<ダークラム&ショコラ・オ・レ>の全6種類です。上品なボックスに詰められたホテルメイドならではの手間を惜まず仕上げたチョコレートは、遊び心あふれる味わいながら、上質を求めるおふたりにおすすめです。

また、ホテルショップ「プレミアムパレット」の定番商品であり、1年を通じてリピーターの多い「チョコレートブラウニー」も、幅広い目的でご利用いただけるバレンタインギフトとしておすすめです。生野シェフこだわりのレシピによる濃厚なチョコレート生地、さくさくのウォールナッツがたっぷりと詰まった、甘さと香ばしさのハーモニーが後を引く美味しさにリピーターも多い人気商品です。夜景の美しいお台場にあるホテル日航東京のバレンタインギフトを、大切な方へお贈りください。

■新作チョコレートボックス「Musée du Chocolat」概要

販売期間：2015年2月1日(日)～2015年3月31日(火)

価格：1,800円 ※消費税別。

ご予約・お問合せ:

2F ホテルショップ「プレミアムパレット」(10:00～20:00) Tel.03-5500-5597



<定番商品「チョコレートブラウニー」>

■定番人気「チョコレートブラウニー」概要

販売期間： 通年

販売価格： 1,500 円 ※消費税別

ご予約・お問合せ:

2F ホテルショップ「プレミアムパレット」(10:00～20:00) Tel.03-5500-5597

<ホテルショップ「プレミアムパレット」>

素材、製法にこだわり抜いたホテルメイドのスイーツ&ブレッド、高品質のアメニティグッズをはじめ、ホテル日航東京のオリジナル商品を取り揃えた「プレミアムパレット」。まるで白いパレットに散りばめられた色とりどりの色彩のように、訪れるたびに新鮮で、わくわくと心弾むショッピングをお楽しみいただけます



Premium
palette
HOTEL SHOP

■ホテル日航東京

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

客室数： 453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/>