

バレンタインに甘くとろけるチョコレートの魔法 「ホテル日航東京 チョコレートアソート」新発売

2014年2月1日(土)販売開始

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

～バレンタイン期間限定、スイーツ&ブレッドも登場！～

- 上品な甘さの「ムース・オ・ショコラ」、とろける口どけ「フォンダンショコラ」
- ハート型のチョコレートデニッシュ「ラプツェル」

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、ホテルショップ「プレミアムパレット」にて、ホテル日航東京のシェフ監修による6種類のショコラを詰め合わせた「チョコレートアソート」を2014年2月1日(土)から通年販売いたします。また、バレンタイン期間限定の甘くとろけるチョコレートのスイーツ2種類・ブレッド1種類を2014年2月1日(土)から2月14日(金)までの期間限定で販売いたします。

新登場「チョコレートアソート」は、ホテル日航東京のシェフが監修したココナッツ、シャンパーニュ、ジャンドゥーヤベース(ナッツ風味)、エクストラビター、マンゴーパッション、ピスタチオの6つのショコラを小箱に詰め合わせました。口に入れた瞬間に心までとろけるような上品な甘さとほろ苦さの魔法のようなハーモニーをお楽しみください。

「ムース・オ・ショコラ」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が魅力で、ベリーをあしらったハート型がかわいらしいケーキです。「フォンダンショコラ」は、粉をほぼつかわずにメレンゲだけで軽く焼き上げているため、中からチョコレートがあふれだし、とろりとろける口どけをご堪能ください。また、バレンタイン限定のブレッド「ラプツェル」は、サクッとしたデニッシュ生地の食感とチョコレートの甘さに、スライスした皮付きアーモンドが香ばしいアクセントです。大切な人の笑顔をひきだすホテルメイドのチョコレートをもち帰りください。



<ホテル日航東京 チョコレートアソート>



<ムース・オ・ショコラ>



<フォンダンショコラ>



<ラプツェル>

■「ホテル日航東京 チョコレートアソート」概要

販売期間 : 2014年2月1日(土)より通年販売

価格 : 1,500円 ※消費税別

内容 :

- ・ココナッツフィアンティーヌ・・・常夏の香りが広がるココナッツチョコレート
- ・シャンパン・・・厳選された貴重なシャンパンを贅沢に使った逸品
- ・ジャンドゥーヤベース・・・ヘーゼルナッツとアーモンドが香ばしいプラリネチョコレート
- ・エクストラビター・・・カカオ75%の味わい深いエクストラビターガナッシュ
- ・マンゴーパッション・・・フルーティーで爽やかなミルクチョコレートガナッシュ
- ・ピスタチオ・・・鮮やかなグリーンが映えるヨーロッパの定番、ピスタチオチョコレート

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

■「フォンダンショコラ」、「ムース・オ・ショコラ」、「ラプッツェル」概要

販売期間：2014年2月1日(土)～2月14日(木)

価格：フォンダンショコラ 630円/ムース・オ・ショコラ 630円/ラプッツェル 315円 ※全て、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

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：453室 (全室バルコニーつき)

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/>