



カフェ

社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルlotte」

## チョコレートカフェで楽しむ、チョコレートのフルコース

### ロッテシティホテル錦糸町1F シャルlotte チョコレート ファクトリー 『バレンタインディナーコース』

2014年2月1日(土)～2月14日(金) 期間限定発売

株式会社ロッテ



『バレンタインディナーコース』2,780円～  
(※チョイスの一例。お酒はコースに含まれません)

店内では限定バレンタイン  
チョコレートを販売



「シャルlotte チョコレート ファクトリー」では、ロッテのチョコレートカフェならではのオリジナルメニュー『バレンタインディナーコース』を、2月1日(土)～2月14日(金)のバレンタインシーズン限定で販売します。

『バレンタインディナーコース』は前菜3種、パスタ2種、メイン3種、デザート2種より、それぞれ1品選べるプリフィックスコースです。追加料金500円でメインを『オーストラリア産サーロインステーキシャルlotteスタイル』に、300円でデザートを『地養卵のヴェールを被った雪見だいふくMIXベリーソース』に変更できます。

「シャルlotte チョコレート ファクトリー」で、よりスイートなバレンタインデーをお過ごしください。

●メニュー名	『バレンタインディナーコース』
●実施店舗	「シャルlotte チョコレート ファクトリー」 東京都墨田区錦糸4-6-1 ロッテシティホテル錦糸町1F
●販売期間	2014年2月1日(土)～2月14日(金)
●内容	全7品《前菜、パン、スープ、パスタ、メイン料理(肉or魚)、デザート、コーヒー又は紅茶》
●価格	2,780円(税込)～
●提供時間	17:00～22:00 (ラストオーダー 21:30)
●予約先	TEL:03-3622-6100 ※予約不要でお召し上がりになれますが、 お席に限りがあるため事前予約していただくと幸いです。

# 資料-1: バレンタインメニューの紹介

前菜3種、パスタ2種、メイン3種、デザート2種より、それぞれ1品選べるプリフィックスコース。

## ◎前菜 (※3種類より1種選択)



「コールドローストビーフ  
チョコレートバルサミソース」

牛モモ肉のカルパッチョ仕立て。  
特製バルサミソースとの相性抜群。



「下仁田ネギのクリーム  
ポタージュ」

下仁田ネギの旨みを凝縮させた  
特製ポタージュ。



「冬野菜のフリットチョコレート  
チーズフォンデュ」

チーズフォンデュを前菜にアレンジ。  
レッドチェダーチーズを使用。

## ◎パスタ (※2種類より1種選択)



「帆立貝のホワイトチョコレート  
クリームソース」

隠し味のガーナホワイトと新鮮な  
帆立貝の相性が抜群。



「農家のベーコンのブラック  
チョコレートカルボナーラ」

ドイツ農家の伝統製法のベーコンを  
使用したオリジナルカルボナーラ。

## ◎メイン (※3種類より1種選択)



「ノルウェーサーモンのグリル  
ナポレオンホワイトクリームソース」

モザート社のショコラスピリットを使用した  
特製ソースとサーモンの相性が抜群。



「牛ほほ肉のチョコレート  
ブルギニョン」

ブルゴーニュ産赤ワインとチョコレートで  
じっくり煮込んだ肉料理。



「オーストラリア産サーロイン  
ステーキ シャルロッテスタイル」

旨みの詰まったオーストラリア産の  
牛サーロインを特製のチョコレートソース。

## ◎デザート (※3種類より1種選択)



「マスカルポーネとチョコレートの  
ムースティラミス」

イタリア産マスカルポーネを使用した  
バレンタイン限定ティラミス。



「ガーナブラック&ジェラート  
ミックスベリーとカシスのジュレ」

濃厚ジェラートを清涼感のあるジュレと一緒に  
食べるデザート。



「地養卵のヴェールを被った  
雪見だいふくMIXベリーソース」

雪見だいふくを極上のとろ〜りソースで  
楽しむデザート。

## 『地養卵のヴェールを被った雪見だいふくMIXベリーソース』

★今年のおすすめ★



スペシャルデザートは  
単品でも販売

- 価格  
750円(税込)
- 提供時間  
平日 15:00～22:00  
土日・祝日 11:00～22:00  
(ラストオーダーはともに21:30)

『地養卵のヴェールを被った雪見だいふくMIXベリーソース』は、ミックスベリーソースの上に「雪見だいふく」を乗せ、地養卵で作った濃厚なカスタードソースをたっぷり上からかけたデザートです。爽やかなミックスベリーソース、濃厚なカスタードソース、ほどよく溶けた食べごろの「雪見だいふく」バニラアイス。3種類の“とろ〜り”が楽しめます。

## 資料-3:バレンタイン限定ボンボンショコラの紹介



(左)「ハートラズベリー」240円(税込)

「恋する気持ち」を「赤いハート」で表現。赤いらめのビターチョコシェルにラズベリーガナッシュを閉じ込めました。

(右)「恋の林檎」240円(税込)

「つなげる」ということを「赤い糸」を用いてボンボンショコラで表現。アダムとイブの禁断の果実「林檎」味のボンボンショコラです。

商品販売は10:00～21:30

### 【施設概要】



■ 名称	「シャルロット チョコレート ファクトリー」	■ 定休日	なし
■ 住所	〒130-0013 東京都墨田区錦糸4-6-1 ロッセシティホテル錦糸町 1F	■ 営業時間	7:00 - 22:00 (21:30ラストオーダー) ・モーニング 7:00-10:30 ・ランチ 11:00-15:00 ・ティータイム 15:00-17:00 ・ディナー 17:00-22:00
■ 電話番号	03-3622-6100	■ URL	<a href="http://www.lottecityhotel.jp/restaurant/">http://www.lottecityhotel.jp/restaurant/</a>
■ 店舗面積	94坪/311㎡		
■ 総座席数	60席		