



## 芳醇で奥深いチョコレート×和素材の出会いを愉しむ ホテル雅叙園東京「バレンタインコレクション 2022」

2022年1月25日（火）より販売開始

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地：東京都目黒区 / 総支配人：吉澤真一朗)では、2022年1月25日（火）より、PATISSERIE「栞杏 1928」にて、新作4種をはじめ、日本美のミュージアムホテルならではの和のエッセンスがぎゅっと詰まったバレンタイン商品の販売を開始いたします。



2022年の新作は、日本酒や桜、味噌などの和素材を、ころんとしたフォルムが愛らしいだるま形に仕上げた「DARUMA」、まるで和菓子のような見た目のボンボンや、今年の新作 DARUMA など、ひと箱で様々な和フレーバーを愉しめる「祝い福」、末広がり縁起の良い“扇”をかたどったり、末永く穏やかな暮らしが続くようにという願いを込めた“青海波”や、子孫繁栄や五穀豊穡の願いを込めた“菱文様”などの吉祥文様で仕上げたりと、縁起ものを詰め合わせた「和ごころ」、他にも、しっとりとした食感と濃厚なカカオの味わいにうっとりする「雅・クラシックショコラ」は、チョコレートで出来た組子細工の箱に収められ、麻の葉文様の薄いチョコレート飾りをあしらっています。和素材を極め、食べるたびに異なる美味しさに出会える新作は、どれも遊び心があふれ、ほっこりと笑みがこぼれるような仕上がりです。

また、定番商品の「天井画マカロン」は、ホテル内に描かれた美人画や花鳥画をモチーフにしています。1928年の創業以来、日本の伝統美を今に伝える装飾が散りばめられたホテル。そこに宿る“お客様を温かくお迎えし、夢のような時間を過ごしてもらいたい”という創業者の熱い想いを受け継ぎ、ホテル内を彩る数々の日本画をマカロンで再現しました。

2022年のバレンタインは、和素材×チョコレートが織りなす大人な味わいで、大切な人との絆を深め、心温まる幸せな時間をお過ごしください。

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/choco>

**【バレンタインコレクション 2022】**

**<DARUMA> 2,600 円 (税込)**



左から、  
東京抹茶・蜜柑・日本酒・桜・味噌

**<祝い福> 3,400 円 (税込)**



左上から時計回りに、  
落花生、日本酒、柚子、あんず&プラリネ、蜜柑&ヨーグルト、桜、木苺、くるみ

**<和ごころ> 2,800 円 (税込)**



左から時計回りに、  
ほうじ茶&黒豆、東京抹茶、桜、落花生、柚子

**<雅・クラシックショコラ> 3,100 円 (税込)**



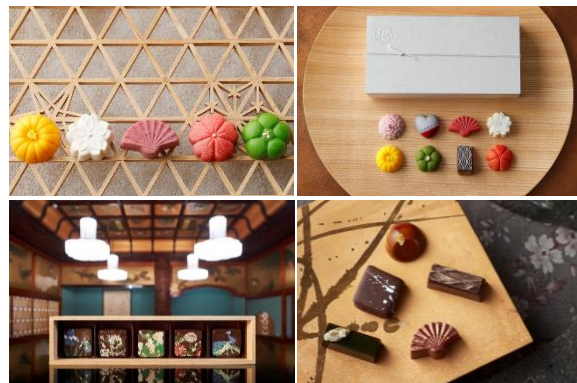
側面：組子細工チョコレート  
内面：ガトーショコラ

**<天井画マカロン> 2,800 円**



左上から時計回りに、  
ラズベリー、バニラ、ピスタチオ、パッションフルーツ、バニラ、キャラメル

**<その他のおすすめ>**



左上から時計回りに、  
京・みやこ 2,300 円 (税込)  
花宴 はなのん 3,400 円 (税込)  
ショコラ 5 2,300 円 (税込)  
天井画ショコラ「竹林」 2,400 円 (税込)

**【ご予約・お問合せ】 03-5434-5230 (PATISSERIE 「栞杏 1928」 / 11:00 - 20:00)**

新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786>

レストランをご利用のお客様に対する取り組みについて

[https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601\\_rest.pdf](https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_rest.pdf)

## PATISSERIE 「葉杏 1928」 とは



ペストリー料理長 生野剛哉が手掛けるショコラをはじめとするスイーツや、ホテルオリジナルのデリカテッセン商品などをご提供いたします。店名の「葉杏」は、フランス語で「つなぐ」「絆」を意味する“Lien (リアン)”に由来。「葉」は道標の意味があり、ギフトを通じて大切な人に気持ちを伝えて欲しいという願いをこめました。

## ペストリー料理長 生野剛哉プロフィール

川崎日航ホテルやパンパシフィックホテル横浜（現・横浜ベイホテル東急）などを経て2006年にパティスリー葉山庵統括パティシエ就任。その後、ラヴィマーナ神戸やホテル日航東京（現・ヒルトン東京お台場）にてペストリーシェフに就任。2004年にはクープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2005日本予選決勝大会に出場。2016年5月株式会社ホテル雅叙園東京のペストリー料理長に就任。「シンプルにつくること、素材を生かすこと」をモットーとし、選りすぐりの素材の魅力が最大限に引き出されるスイーツ作りを心がけています。



## ホテル雅叙園東京とは

90年以上の伝統を受け継ぎ、2,500点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全60室の客室は、80㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした23の宴会施設、そして東京都指定有形文化財の「百段階」を有しています。

また、世界80カ国、520軒を超える独立系の小規模なラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Traveller Made®」に加盟しています。

URI : <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/gajoen/>

Instagram : <https://www.instagram.com/hotelgajointokyo/>