

2017年12月29日

愛に賭けてみませんか？すべてをチョコレートで表現する、カジノゲームの世界！

## 「CASINO 2018～運命のいたずら～」

1月15日(月)10:00より 予約開始 30分以内で完売必至のバレンタインチョコレート

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）では、バレンタインチョコレートとしてエグゼクティブシェフパティシエ 牧野太志がプロデュースした「CASINO 2018～運命のいたずら～」(価格：5,500円)を販売いたします。2018年1月15日(月)より予約を開始し、2月1日(木)～2月14日(水)まで「ペストリーショップ」(LBF)にて販売いたします。



公式WEBサイトはこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/>

※写真はイメージです。

「CASINO 2018～運命のいたずら～」は、エグゼクティブシェフパティシエ 牧野太志が考案した、限定35個で販売するデザインチョコレートです。2013年に新作として販売したところ、限定20個を3日で完売。その後は4年連続30分で完売する商品となりました。精密な商品のため製造できる数量が限られていますが、お客さまからいただく好評の声にお応えしたいという思いから、毎年少しずつ限定販売数を増やしてまいりました。

「男性がもらって嬉しいチョコレート」をコンセプトとし、「CASINO」ゲームの世界をチョコレートで表現いたしました。贈られる側の男性の「遊び心」と、贈る側の女性の「運を天に任せる」気持ちを込めた作品です。ボックスを含め、ルーレット、ダイス、トランプ、チップ、ディーラースティックまで、すべてチョコレートで作り上げ、視覚的にも見て楽しい作品にすることにこだわりました。

### 「CASINO 2018～運命のいたずら～」商品概要

- 商品名 「CASINO 2018～運命のいたずら～」 ※限定35個
- 予約期間 2018年1月15日(月)10:00～2月13日(火)  
※1名さま1点まで、電話でのみご予約を承ります。店頭でのご予約受付はいたしません。
- お渡し期間 2018年2月1日(木)～2月14日(水)
- 販売価格 5,500円
- 販売場所・時間 ペストリーショップ(LBF) 11:00～21:00
- ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000(代表) ペストリーショップ(10:00～21:00)
- 備考 「Wa-Gokoro～和心～」 「カカオ ポッド アソート」 「セルリアン セレクション」もご用意しております。

※個数限定となりますので、品切れの際はご了承ください。※表示の料金には消費税8%が含まれております。

※「商品詳細」「シェフプロフィール」を別紙にまとめます。

#### ◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝/西澤、川島、猪鼻、上野 TEL:03-3476-3348(直通) FAX:03-3476-3769(直通)

取材窓口 上野 E-mail:[y.ueno@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.ueno@tokyuhotels.co.jp) URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com/>

セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

## ■商品詳細



### 【上段】 ・カジノテーブル

カジノテーブル、ルーレット、カード、ダイス、CASINO チップ、ディーラースティックは、すべてブラックチョコレートやホワイトチョコレート製。

### 【下段】 ・チョコレートボックス

10種類のボンボンショコラ\*1とオレンジットの詰め合わせ。ボックスもチョコレート製。

### 【ボンボンショコラ 10種類】

#### ・キャラメル サレ

塩味のアクセントが効いたキャラメルチョコレート

#### ・トリュフ

スコッチ・ウイスキーの香り豊かでコクのあるテイスト

#### ・パッション マンゴ

マンゴーとパッションのジュレ\*3を入れ、パッションの香り付けをしたホワイトチョコレート

#### ・ピスターシュ

ピスタチオとシナモンのガナッシュ

#### ・ラム レーズン

刻んだラム酒漬のレーズンを入れたミルクチョコレート

#### ・ムスカディーヌ

ノアゼットのペーストとミルクチョコレートのガナッシュ\*2

#### ・フリーズ

イチゴのフリーズドライを閉じ込めたホワイトチョコレート

#### ・スリーズ

キルシュ漬のチェリーを刻み、フォンダンと合わせたボンボン ショコラ

#### ・フランボワーズ

フランボワーズのジャムとミルクチョコレートを入れたガナッシュ

#### ・レモン

レモンコンフィを入れた、レモン風味のホワイトガナッシュ

### 【オレンジット】

ひとつひとつ丁寧にオレンジの皮を煮つめて仕上げたオレンジピールをクーベルチュール\*4チョコレートでコーティング。

口の中に広がるオレンジの爽やかな香りと味わいがチョコレートとの美しいハーモニーを奏でます。

コーヒ、紅茶はもとより、お酒と合わせて楽しむのもおすすめ。

\*1 ボンボンショコラ (Bonbon Chocolat・仏語) =ガナッシュやブラリネ\*5などをチョコレートでコーティングしたひと口サイズのチョコレート。

\*2 ガナッシュ (Ganache・仏語) =チョコレートに生クリームを混ぜ合わせたチョコレートクリーム。バター、牛乳、洋酒などを加えることもある。

\*3 ジュレ (Gelée・仏語) =果実のピューレなどにゼラチンを加え、ゼリー状にしたもの。製菓では少しやわらかめに仕上げたもの。

\*4 クーベルチュール (Chocolat de couverture・仏語) =フランス語で「覆い」の意味。一般にはココアバター含有量の多い製菓用のチョコレートを指す。

\*5 ブラリネ (Praliné・仏語) =砂糖をカラメル状にして、ローストしたアーモンドやヘーゼルナッツを混ぜ合わせペースト状にしたもの。

## ◆牧野 太志 Futoshi MAKINO セルリアンタワー東急ホテル エグゼクティブ シェフパティシエ



パリやルクセンブルクの銘店にて修行後、2003年9月、当ホテルのシェフパティシエに就任。各レストランやラウンジ、宴会や結婚披露宴で提供しているホテル内の全てのデザート部門を担っている。

2007年、その技術と感性が認められ、「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。

さまざまなお客さまが色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」であることにこだわり、「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語る。季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している。

### 【ペストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000 (代表)

営業時間 10:00~21:00 定休日 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう品質管理にも留意し、旬の素材を用いた商品をラインアップしています。

