

報道関係各位

2020年1月10日

**新商品**

## 新たに迎えたパティシエのセンスが光る新商品 3種が登場 「バレンタインデーコレクション 2020」予約開始

2020年1月15日（水）より予約受付開始！

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）のペストリーショップ（LBF）では、2020年1月15日（水）より新作3種を含む「バレンタインデーコレクション 2020」の予約受付を開始いたします。新作は「星からの贈り物 ～Hommage de l'étoile～」(限定40個、4,860円)、「カクテル ショコラ」(2,484円)、「タブレット ドゥ ショコラ」(1,728円)の3種で、定番商品と合わせて合計6種のラインアップとなります。


 詳しくはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/valentine2020/58250/index.html>

毎年好評をいただいている定番ラインアップに、新たに迎えたパティシエのセンスが光る新作を加えた合計6種のチョコレートコレクションは、新元号の時代にも変わらずに楽しんでいただける味わいと、新たな息吹から生まれた新しい魅力を持つ味わいです。「星からの贈り物 ～Hommage de l'étoile～」(写真右)はアーティストックで繊細な球形のチョコレートの中にカカオの実を表現したチョコレートと、その中にはカカオ豆に見立てたアーモンドとマカダミアナッツチョコレートが入っている「作品」とも呼べる商品です。「カクテル ショコラ」(写真左)は世界を舞台に活躍しているチーフパティシエとチョコレートコンテストにて優勝を勝ち取ったパティシエがタグを組み創作した、カクテルをモチーフとしたオトナのためのチョコレートです。「タブレット ドゥ ショコラ」(写真左)はシンプルなチョコレートの美味しさと合わせる素材のマリアージュを楽しめる鮮やかなタブレットショコラです。この他、毎年30分で完売する人気商品の「カジノ 2020 ～運命のいたずら～」や「セルリアンセレクション 2020」、「伝統工芸シリーズ vol.6 ～和心～」も味わい新たにご用意いたします。

### 【バレンタインデーコレクション 2020 商品概要】

- 予約期間：2020年1月15日（水）～2月13日（木）
- お渡し期間：2020年2月1日（土）～2月14日（金）
- 商品名・販売価格：【新作】「星からの贈り物 ～Hommage de l'étoile～」4,860円 ※限定40個  
 【新作】「カクテル ショコラ」2,484円  
 【新作】「タブレット ドゥ ショコラ（ノワール/ブラン）」各1,728円  
 「セルリアン セレクション 2020」3,240円  
 「カジノ 2020 ～運命のいたずら～」5,616円 ※限定35個  
 「伝統工芸シリーズ vol.6 ～和心～」5,060円 ※限定10個

■ 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（営業時間 10:00～21:00）

【ご予約は電話または公式ウェブサイトにて承ります。】URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/valentine2020/58250/index.html>  
 （「カジノ 2020 ～運命のいたずら～」は1/15（水）10:00より電話でのみ予約受付。

※店頭および公式ウェブサイトでのご予約は承っておりません。

「星からの贈り物 ～Hommage de l'étoile～」は電話および店頭にて予約受付。

※公式ウェブサイトでのご予約は承っておりませんので予めご了承ください。）

※表示の料金には消費税8%が含まれます。（「伝統工芸シリーズ vol.6 ～和心～」のみ消費税10%となります。）※個数限定となりますので品切れの際はご了承ください。

※写真はイメージです。※仕入れの状況により一部内容が変更となる可能性があります。商品詳細は別紙参照。

◎ 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、三浦、猪鼻、齋藤 TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769(オフィス直通)  
 取材窓口 齋藤 E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>  
 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



(内容イメージ)

### **【新作】「星からの贈り物 ～Hommage de l'étoile～」 4,860 円**

※限定 40 個

※1 名さま 1 点まで、電話および店頭にてご予約を承ります。

パティシエの技が光る華奢でデリケートな球形のチョコレートの中に、カカオの実とカカオ豆を表現した 2017 年からの人気商品「カカオポッド」にアレンジを加えたものがセットされています。アーモンドとマカダミアチョコレートの中で流れ星のような輝きを放つ金色の一粒が作品の世界観にアクセントを与えています。当ホテルのパティシエたちに多くの影響を与えた偉大なシェフパティシエの技術を継承した作品のため「星からの贈り物 ～Hommage de l'étoile～」と名付けました。

### **【新作】「カクテル ショコラ」 2,484 円**

内容：（写真左端より右へ）モヒート、ネグロニ、マンハッタン、フレンチコネクション、テキーラサンライズ、ピニャ・コラーダ 計 6 種 6 粒入り。

カクテルとチョコレートそれぞれのプロフェッショナルが各々のアイデアと技術を込めたコラボレーション作品。長く愛されてきたスタンダードカクテルの風味を一粒ごとに精巧に表現しました。口に入れるとふわりと香るそれぞれのカクテルのフレーバーとチョコレートとのマリアージュが楽しめます。

大人にふさわしい味わいで大切なあの人をうっとり酔わせます。

外箱サイズ：12.8cm×9cm×高さ 3cm



### **【新作】「タブレット ドゥ ショコラ（ノール/ブラン）」 各 1,728 円**

内容：ノール（オレンジ、アプリコット、イチジク、クランベリー、ピスタチオ、クルミ）

ブラン（いちご、アプリコット、イチジク、クランベリー、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ）

見た目にも鮮やかな素材の組み合わせが、部分ごとに異なる味わいを楽しめるチョコレートバー。ビターチョコレートとほろ苦いオレンジの風味、香ばしいクルミの風味が味わい深いノールとホワイトチョコレートといちごやアプリコットの甘酸っぱさが軽やかなブランの 2 種類。ノールにはコンテスト優勝の実力を持つパティシエが調合したブレンドチョコレートを使用しています。

外箱サイズ：18cm×10cm×高さ 1cm



### **「セルリアン セレクション 2020」 3,240 円**

内容：（上段左より）ピスタチオ、白トリュフ、キャラメル、トンカ豆、パッションフルーツ、いちご、ジャスミン、抹茶 計 8 種 8 粒入り。

選りすぐりの香り高いフレーバーを詰め合わせたご褒美やギフトにふさわしいボンボンショコラ<sup>※1</sup>。ジャスミンやトンカ豆などユニークなフレーバーの中でも、白トリュフはパティシエが構想 1 年を経て完成させた自信作です。シンプルでシックな見た目ながら中のガナッシュ<sup>※2</sup>は色鮮やかで濃厚な味わいなのが特徴です。8 種のフレーバーはコース料理のように順序はなく、どれもがメインディッシュのように楽しめる華やかさです。

外箱サイズ：16.2×10.5×高さ 3cm





**「カジノ 2020 ～運命のいたずら～」 5,616 円 ※限定 35 個**

※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。

内容：オレンジット、アーモンド・マカダミアチョコレート、ボンボンショコラ 10 粒  
(マンハッタン、ネグロニ、モヒート、いちご、抹茶、ピスタチオ、トンカ豆  
パッションフルーツ、白トリュフ、ジャスミン)

毎年予約開始直後 30 分で完売するバレンタインの定番商品。「男性がもらって嬉しいチョコレート」をコンセプトとし、カジノゲームの世界をチョコレートで表現。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っています。

**「伝統工芸シリーズ vol. 6 ～和心～」 5,060 円 ※限定 10 個**

日本の伝統工芸とチョコレートとのコラボレーションをテーマにシリーズで展開しているバレンタイン商品シリーズの第 6 作目。

ホテルのデザインコンセプトである「和と洋のクロスオーバー」を具現化した商品で、日本を代表する唐津焼「唐津 中里太郎右衛門窯」の職人が真心を込めて制作した「猪口」とチョコレートを組み合わせたギフトセットです。日本酒や日本茶と西洋菓子であるチョコレートとのマリアージュをお楽しみいただけます。

「唐津 中里太郎右衛門窯」とは・・・

約 420 年以上の歴史がある唐津焼の中でも、『中里太郎右衛門窯』は名実ともに当地の焼物を代表する存在。

江戸時代には唐津藩の御用窯として献上唐津を焼き、12 代の無庵は一時途絶えていた古唐津の技法を復興させたことで重要無形文化財（人間国宝）にも認定されました。この唐津猪口はこだわりぬいた太郎右衛門陶房の土を使い窯の職人が一点一点丁寧に制作しています。特に中里太郎右衛門窯の作品は使えば使うほど色が良くなり、唐津焼らしい経年の変化を楽しめます。

<協力：ぎやうり あじゅーる (LBF) >

※ 1 ボンボンショコラ (Bonbon Chocolat・仏語) = ガナッシュやプラリネ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。

以上

**【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しております。四季折々の彩りと本物の美味しさ  
をお届けできるよう、品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインアップしております。

