

報道関係各位

2013年12月18日

**男性の遊び心を刺激する限定 20 個のチョコレートから多彩なテイストの詰め合わせまで！  
「バレンタインチョコレート 2014」1/15～予約開始！  
運を天に任せて、あの人のハートを射止めたい！**

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区。総支配人：野々部孝司)では、「バレンタインチョコレート 2014」として、「CASINO～運命のいたずら～」(価格：4,500 円)、「セルリアン・セレクトション」(価格：1,500 円/2,600 円)、「セルリアン・アソート」(価格：1,900 円)の3種類のチョコレートを発表いたします。2014年1月15日(水)より予約を開始し、2月1日(土)～2月14日(金)まで「ベスティーショップ」(LBF)にて販売いたします。



**「CASINO～運命のいたずら～」**はシェフパティシエ牧野太志が考案した限定 20 個で販売するデザインチョコレートです。2013 年新作として販売したところ、限定 20 個を 3 日間で完売。お求めいただけなかったお客さまより再度販売のリクエストを多数頂戴し、本年再登場となりました。バレンタインチョコレートは選ぶ側の女性目線で作られることが多い中、贈られる男性の視点も思い描きながらお作りしており、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「CASINO」ゲームに例えて表現しております。チョコレートで出来たカジノテーブルを開けるとテイストが異なるチョコレートが現れる仕掛けになっておりますが、上に飾られた、ルーレット、カード、ダイスも全てチョコレートで作成、他にはない独創的なバレンタインチョコレートとなっております。

**「セルリアン・セレクトション」**は、ひと粒ごとにフレーバーが楽しめるチョコレートの詰め合わせです。オレンジ、キャラメル、フランボワーズ、抹茶、ジンジャー、ゆずなど、上品なテイストのチョコレートをバリエーション豊かに詰め合わせております。10 個 (10 種類) 入り、5 個 (5 種類) 入りにて販売いたします。

**「セルリアン・アソート」**はオレンジピールのチョコレート「オランジェット」とチョコレート 4 個をセットにいたしました。「オランジェット」はこれまで主にタワーズパー「ベロビスト」にてご提供していたチョコレートで、ご好評につきバレンタインチョコレートとして販売することになりました。丁寧に仕上げたオレンジピールをクーベルチュール・チョコレート※でコーティングいたしました。なめらかな口どけとオレンジの香りを探求しており、コーヒーや紅茶の他、お酒とのマリアージュもおすすめです。

※商品概要、チョコレート詳細、シェフプロフィール、クーベルチュールの説明は、添付資料をご参照ください。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/山野、西澤、川島、三浦 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)  
取材窓口 西澤: E-mail: [y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.nishizawa@tokyuhotels.co.jp) URL: <http://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。

## 「バレンタインチョコレート 2014」商品概要

■商品名・販売価格 バレンタインチョコレート 2014

「CASINO～運命のいたずら～」 4,500円 ★限定 20個★

「セルリアン・セレクション」 10個入り 2,600円 / 5個入り 1,500円

「セルリアン・アソート」 1,900円

※表示の金額には、消費税が含まれております。

■販売場所 ペストリーショップ (LBF)

■予約期間 2014年1月15日(水)～2月13日(木)

■お渡し日 2014年2月1日(土)～2月14日(金) ペストリーショップにて(11:00～21:00)

■ご予約・お問い合わせ ペストリーショップ(LBF) 電話：03-3476-3000(代) またはインターネットにて承ります。

■ホテルホームページ <http://ceruleantower-hotel.com/>

### ★CASINO～運命のいたずら～ ◆限定 20個



#### 【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 テーブルは全てチョコレートでお作りしております。ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート等

#### 【下段】

##### ・チョコレートボックス

セルリアン・セレクションのチョコレート 10種類とオランジェットの詰め合わせ。BOXもチョコレート製

### ★セルリアン・セレクション ◆10個(10種類)入り・5個(5種類)入り



#### 【写真上段 左より】

##### ・ミュール

ブラックベリーのジュレとガナッシュの濃厚な味わい

##### ・オレンジ

マンダリンのコンフィチュールとコアントローのハーモニー

##### ・ジンジャー

生姜のコンフィと、ジンジャーガナッシュを合わせました

#### 【箱の上】

##### ・フランボワーズ

淡いピンクのハートに熱い想いを込めたラズベリー味のチョコレート

#### 【写真下段 左より】

##### ・トリュフ

スコッチウイスキーのガナッシュがコクのあるテイスト

##### ・ゆず

ピューレーにしたゆずが爽やかなチョコレート

##### ・抹茶

和と洋のコラボレーションチョコレート

##### ・ムスカディン

ムスカディン＝“なつめ”を模したガナッシュチョコレート

##### ・塩キャラメル

塩味と甘味のインパクトが魅力

#### 【箱の外】

##### ・チェリー

半年以上ブランデーに漬けたチェリーをボンボンに仕立てました



5個入りには、(左より) オレンジ、塩キャラメル、フランボワーズ、ミュール、トリュフが入っております。

## ★セルリアン・アソート



### 【写真右】

#### ・オレンジュット

オレンジピールをクーベルチュールチョコレートでコーティング。なめらかな口どけとオレンジの香りが美しいハーモニーを奏でます。コーヒー、紅茶はもとより、お酒と合わせて楽しむのもおすすめ。

※ クーベルチュールとはフランス語で「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さします。通常のチョコレートでは味わえない、クリーミーな口どけが特徴です。

### 【写真左】

#### ・セルリアン・セレクションのチョコレート4種類。

(左上) フランボワーズ、(右上) トリュフ、(左下) ミュール、(右下) 抹茶

### ◆牧野 太志 Futoshi Makino (セルリアンタワー東急ホテル シェフパティシエ)

パリやルクセンブルグの銘店にて修行後、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、宴会や結婚式で提供しているホテル内の全てのデザート部門のプロデュースを担っている。

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。

