

2022年1月6日

個数限定

“食べられる”カジノや新フレーバーのボンボンショコラ
「バレンタインデー コレクション 2022」
2022年1月15日(土)10:00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 八木進午）では、2022年2月1日（火）～2月14日（月）までの期間、「CASINO 2022～運命のいたずら～」や、「セルリアン セレクション 2022」を含む5種のバレンタインチョコレートをパストリーショップ（LBF）にて販売いたします。予約受付は2022年1月15日（土）10:00より開始いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/valentine2022/84139/index.html>

「バレンタインデー コレクション 2022」は、「カジノゲーム」をモチーフとしたチョコレートボックス「CASINO 2022～運命のいたずら～」やパティシエ自身が食べたいと思うフレーバーを形にしたボンボンショコラ「セルリアン セレクション 2022」に、昨年好評をいただいた「シガーチョコレート」、「トリュフ チョコレート」「オレンジット」を揃えたバレンタイン期間限定のコレクションです。

「CASINO 2022～運命のいたずら～」は2013年の販売開始以来、予約受付開始後30分以内に完売する年が数年続くほどご好評をいただいている人気商品です。ルーレット、ディーラースティック、ダイスからカジノテーブルを表現したボックスに至るまで、全てをチョコレートで精巧に作り上げています。本年は、チョコレートボックスが2段になり、宝石をイメージした琥珀糖を追加して、さらに贅沢な仕様となりました。「セルリアン セレクション 2022」は、ホテルのスイーツを担当するパティシエたちが自身の食べたいと思う味わいを表現したボンボンショコラ8粒の詰め合わせです。イチジク赤ワインやウイスキーマロンなど、素材同士のマリアージュを楽しめるフレーバーや、胡麻・梅などチョコレートと取り合わせるには一見ユニークなフレーバーがラインアップされています。1粒ごとに食感や香りが異なり、味わいの組み合わせも楽しめるボンボンショコラです。厳選した素材の中にパティシエの技を感じるアイテムは、大切な方へのギフトや自分へのご褒美としてもお楽しみいただけます。

【「バレンタインデー コレクション 2022」概要】

予約期間：2022年1月15日（土）10:00～2月13日（日）

販売期間：2022年2月1日（火）～2月14日（月）

販売店舗：パストリーショップ（LBF）11:00～20:00

商品名・価格：CASINO 2022～運命のいたずら～ 12,000円 ※30個限定・予約制。1名さま1点まで。

CASINOは電話でのみご予約を承ります。（店頭・ウェブサイトでは承りません。）セルリアン セレクション 2022 3,250円

シガーチョコレート 4,300円 ※30個限定 トリュフ チョコレート 1,250円 オレンジット 1,200円

ご予約・お問い合わせ：Tel. 03-3476-3000（パストリーショップ 10:00～20:00）

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/valentine2022/84139/index.html>

※個数限定となります。完売の際はご了承ください。 ※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。

※表示の料金はテイクアウト商品につき、消費税8%を含んだ総額表示となります。 ※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。 ※写真はイメージです。

◎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 TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769

取材窓口 齋藤 さやか E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp

【商品詳細】

◆ CASINO 2022～運命のいたずら～ 12,000 円 (30 個限定・予約制。1 名さま 1 点まで)

上段：ルーレット、ディーラースティック、チップ、トランプ、ダイス、カジノテーブル
※全てチョコレート製

中段：ボンボンショコラ 8 種
(イチジク赤ワイン、トンカ豆、コーヒー、胡麻、梅、ピスタチオ、ウイスキーマロン、
ジャスミン・オレンジ)
トリュフ チョコレート
琥珀糖

下段：ムスカディン※¹、オレンジット※²、アマンド ショコラ

※ 1：ヘーゼルナッツのペーストにミルクチョコレートを含ませたガナッシュにブランデーの香りが感じられる柔らかなチョコレート。

※ 2：オレンジピールをクーベルチュールチョコレートで包み、アーモンドダイスをトッピングしたフランス生まれのチョコレート菓子。



◆【新フレーバー】セルリアン セレクション 2022 3,250 円

ホテルのスイーツを担当するパティシエたちが自身の食べたいと思う味わいを表現したボンボンショコラ 8 粒の詰め合わせ。

(1 段目左より)

トンカ豆

まったりと甘い香りが魅力のトンカ豆のガナッシュをサクサクとした生地と
合わせました。

イチジク赤ワイン

イチジクのコンフィチュールに赤ワインを合わせた大人のマリアージュ。

ピスタチオ

濃厚なコクとまろやかな風味が魅力のピスタチオガナッシュ。

ジャスミン・オレンジ

ジャスミンティーにオレンジの爽やかな酸味を合わせた華やかな組み合わせ。

(2 段目左より)

梅

梅酒のゼリーにホワイトチョコレートのガナッシュを合わせました。

コーヒー

コーヒーのほろ苦さと香りを楽しめるガナッシュ。

ウイスキーマロン

上品な甘さのほっくりとしたマロングラッセに芳醇なウイスキーの香りを合わせました。

胡麻

黒ゴマの香ばしい風味とコクをブラリネに仕立てたユニークな組み合わせ。



◆シガーチョコレート（30個限定）3本セット 4,300円

香り高いブランデーV.S.O.P.とキャラメリゼしたヘーゼルナッツの食感を楽しめる
プアリネが織りなす芳醇な大人のチョコレート。
シガーを嗜むように、ハードリカーとのリアージュも楽しめます。



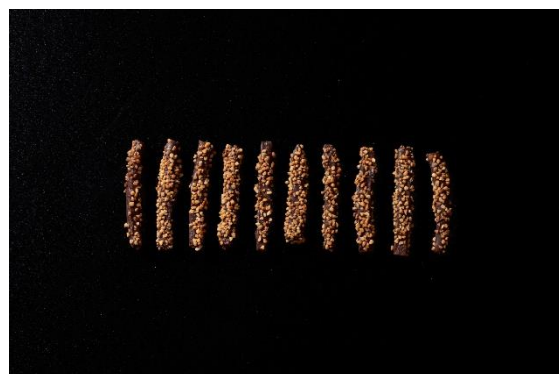
◆トリュフ チョコレート4粒入り 1,250円

オレンジキュールが効いた風味豊かなトリュフ チョコレート。
良質なカカオを使用し、シンプルながらも素材本来の良さが
活かされた逸品。



◆オレンジット 1,200円

オレンジピールをクーベルチュールチョコレートで包み、アーモンドダイスをトッピングした
フランス生まれのチョコレート菓子。
使用しているオレンジピールは、ご朝食などで提供しているフレッシュオレンジジュース
を絞った後のオレンジの皮を丁寧に下処理したもの。関心が高まっている SDGs に
美味しく貢献できるサステナブルな商品です。



【館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>