

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 2023」
2023年1月16日(月)11:00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、執行役員 総支配人 八木進午）では、2023年2月1日（水）～2月14日（火）までの期間、「CASINO 2023～運命のいたずら～」や、「セルリアン セレクション 2023」を含む5種のバレンタインチョコレートをお取り扱いいたします。予約受付は2023年1月16日（月）11:00より開始いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

「バレンタインデー コレクション 2023」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 2023～運命のいたずら～」や、様々なフレーバーを織り交ぜたボンボンショコラ※¹「セルリアン セレクション 2023」のほか、ホテルの人気商品として定着した「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」の計5種を揃えたバレンタイン期間限定のコレクションです。

「CASINO 2023～運命のいたずら～」は2013年の販売開始以来、ホテルを代表するチョコレートとして毎年ご好評をいただいています。ルーレット、ディーラースティック、ダイス、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再現し、パティシエの卓越した技術とこだわりが凝縮したフォトジェニックな逸品です。販売開始直後に完売する年も多いため、今年はホテル公式ウェブサイトにて予約専用URLをご用意し、10個限定で販売いたします。

「セルリアン セレクション 2023」は、試行錯誤の末に作り上げた複数のショコラの中から、パティシエ自身が特に「食べてみたい！」と思う8種を厳選し、詰め合わせたボンボンショコラです。はちみつ無花果（いちじく）やカシスマロンなど、素材同士のマリアージュを楽しめるフレーバーのほか、ゆず山椒などユニークなフレーバーもラインアップされ、1粒ごとに異なる味わいや食感を存分にお楽しみいただけます。

恋人や大切な人への贈り物、自分へのご褒美など様々なシチュエーションでご利用いただける「バレンタインデー コレクション 2023」。寒い冬に心温まるスイーツギフトで癒しの時をお過ごしください。

※1：ひと口サイズのチョコレート

【「バレンタインデー コレクション 2023」概要】

予約期間：2023年1月16日（月）11:00～2月13日（月）

販売期間：2023年2月1日（水）～2月14日（火）

販売店舗：ペストリーショップ（LBF）11:00～20:00

商品名・価格：

- ・CASINO 2023～運命のいたずら～ 14,500円 ※10個限定・インターネットにて予約制。1名様1点まで。
- ・シガーチョコレート 4,500円 ※20個限定
- ・セルリアン セレクション 2023 3,500円
- ・オレンジット 1,500円
- ・トリュフ チョコレート 1,400円

ご予約/お問い合わせ：Tel. 03-3476-3000（ペストリーショップ 11:00～20:00）

店舗 URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

※CASINO は専用 URL でのみご予約を承ります。(詳細は 12 月下旬に公式ウェブサイトにてお知らせいたします)。

※いずれの商品も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。

※社会情勢の変動により営業内容に変更が生じる可能性があります。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

東急ホテルズ渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝 斎藤 詩子

E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX : 03-3476-3769 (オフィス直通)

【商品詳細】

◆ CASINO 2023～運命のいたずら～ 14,500 円

(10 個限定・予約制。1 名さま 1 点まで)

贈る側の「運を天に任せる」気持ちと、贈られる側の「遊び心」をカジノゲームで表現。細かいパーツの一つ一つが精巧に再現されています。

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

(はちみつ無花果、カシスマロン、ゆず山椒、プラリネピスターシュ、バニージュ、フランボワーズ、プラリネワゼット、グリオットチェリー)

トリュフ チョコレート、琥珀糖

下段： ムスカデイン^{※2}、オレンジット^{※3}、アマンド ショコラ



※2：ヘーゼルナッツのペーストにミルクチョコレートを合わ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。

※3：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 2023 3,500 円

担当パティシエたちが幾度も吟味を重ね厳選した、ボンボンショコラ 8 粒の詰め合わせ。素材同士のマリージュや心地よくちどけを楽しんで。

(上段左より)

はちみつ無花果

はちみつに漬けた無花果ジャムと、はちみつ風味のスイートチョコレートのマリージュ。

カシスマロン

定番のカシスとマルンの二重奏。口どけの良い二層のガナッシュ^{※4}で楽しめます。

ゆず山椒

爽やかな柚子のホワイトチョコレートガナッシュと、ピリッと山椒が効いたクランチの組み合わせ。

プラリネピスターシュ

イタリア産ピスタチオの自家製プラリネ^{※5}と、滑らかなピスタチオガナッシュの二層仕立て。

(下段左より)

バニージュ

マダガスカル産バニラを贅沢に使用した、濃厚なホワイトチョコレート。豊潤なバニラの香りを楽しんで。

フランボワーズ

甘酸っぱい自家製フランボワーズコンフィチュールと、フランボワーズのスイートチョコレートが爽やか。

プラリネワゼット

香り豊かな自家製プラリネワゼットを使用した、ザクとした食感のミルクチョコレート。



グリオットチェリー

フランス産グリオットチェリーに赤ワインを合わせた大人の味わいのコンフィチュールに、チェリーガナッシュを組み合わせました。

※ 4 : 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。

※ 5 : ローストしたナッツと砂糖を挽いてペースト状にしたもの。

◆シガーチョコレート (20 個限定) 3 本セット 4,500 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
プラ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、ハードリカーとのマリージュも楽しめます。



◆オレンジット 1,500 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。



◆トリュフ チョコレート 4 粒入り 1,400 円

コアントロー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を活かしました。



【パストリーショップ】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、旬の素材を用いた商品
をラインアップしています。

※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。

URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>



【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>