

シンプルだけどユニーク 6種の味わいのアソートメント

「バレンタインショコラ」

予約受付：2024年1月15日(月)より / 販売期間：2024年2月4日(日)～14日(水)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 北村裕二)では、ラウンジ「ソマーハウス」(2階)内ペストリーコーナーにて「バレンタインショコラ」を期間限定で販売。そのご予約を2024年1月15日(月)より承ります。

当ホテルのパティシエが、毎年ひとつひとつ心を込めてお作りするバレンタインショコラ。そのシンプルな見た目とは異なり、フルーツやスパイスなどを組み合わせたユニークな味わいのチョコレートアソートメントです。赤い丸型の「エキゾチック」は、パッションフルーツの芳醇な甘い香りの中に、ピリリと辛い生姜のアクセントを。また、オレンジ色で半球型の「カネルポワール」は、独特の香りとなずかな辛味を持つシナモンが、洋梨の華やかな甘味を引き立てます。このほか、“和”と“洋”の香ばしさを一粒で楽しめる「ほうじ茶ピーナッツ」、大人の味わいの「ラムレーズン」など、いずれも、くちどけの良い滑らかなガナッシュが特長です。大切な方への贈り物や自分へのご褒美に、ぜひご利用ください。

バレンタインショコラ 販売概要 [60セット限定]

- 期間：予約 2024年1月15日(月)10:00より ※完売になり次第終了
販売 2024年2月4日(日)～14日(水) 11:30～16:00(土日祝 18:00)
- 場所：ラウンジ「ソマーハウス」(2階)内 ペストリーコーナー
- 料金：3,000円
- 内容：(写真中央からのの字の順)

ライチグアバ	華やかなライチの香りとグアバを組み合わせたキャラメルとガナッシュ
エキゾチック	フルーティーなパッションフルーツ、パイナップル、バナナに、生姜をアクセントにしたキャラメルのガナッシュ
カネルポワール	シナモンのスパイス香るガナッシュ×洋梨のパート・ド・フリユイ
ほうじ茶ピーナッツ	“和”の風味・ほうじ茶のガナッシュ×ピーナッツのカリッとしたプラリネ
プラリネシトロン	香ばしい風味とココのヘーゼルナッツ×爽やかなレモンのガナッシュと、ヘーゼルナッツのプラリネ
ラムレーズン	ラム酒で漬け込んだレーズンと、ラム酒のガナッシュで大人の味わい

※表示料金には税金が含まれております ※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます ※写真はイメージです

【お客さまのお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
レストラン予約(10:00～19:00)
Phone: (045) 682-2255

本件に関するお問い合わせ
横浜ベイホテル東急
マーケティング 大山・佐竹
Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7