

2025年1月7日

Press Release

報道関係各位



東急ホテルズ&リゾーツ
渋谷エリア セールス&マーケティング
セルリアンタワー東急ホテル
〒150-8512 東京都渋谷区桜丘町26-1

“食べられる”「CASINO」や新作ショコラを楽しむ 「バレンタインデー コレクション 2025」

2025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 武井 隆）では、2025年2月1日（土）～2月14日（金）までの期間、パストリーショップ（LBF）において「CASINO 2025～運命のいたずら～」や、「セルリアン セレクション 2025」を含む4種のバレンタインチョコレートを販売いたします。予約受付は2025年1月15日（水）より開始いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/124831/index.html>

「バレンタインデー コレクション 2025」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 2025～運命のいたずら～」や、様々なフレーバーを織り交ぜた新作のボンボンショコラ「セルリアン セレクション 2025」のほか、ホテルの人気商品として定着した「トリュフ チョコレート」「オレンジット」の計4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 2025～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。10個限定商品のため、ホテル公式ウェブサイトにて予約専用URLをご用意し販売いたします。

「セルリアン セレクション 2025」は、上質な素材で丁寧に作り上げたボンボンショコラ8種を詰め合わせました。「無花果と紅茶」や「ライムとパイナップル」、「フランボワーズとピスタチオ」など、フルーツやナッツの天然素材を使用したフレッシュな味わいと香り、それぞれに組み合わせた素材同士の繊細で奥深いマリアージュを存分にお楽しみいただける、パティシエが自信をもっておすすめするセレクションです。

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 2025」。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。

【「バレンタインデー コレクション 2025」概要】

予約期間：2025年1月15日（水）～2月13日（木）

※「CASINO 2025～運命のいたずら～」は1月15日（水）10:00～インターネット予約限定となります。その他の商品は同日13:00～インターネットおよびお電話にて予約受付を開始いたします。詳細は公式ウェブサイトをご参照ください。

販売期間：2025年2月1日（土）～2月14日（金）

販売店舗：パストリーショップ（LBF）11:00～20:00

商品名・価格：

- ・「CASINO 2025～運命のいたずら～」 15,000円 ※10個限定・インターネットにてご予約制。1名さま1点まで。
- ・「セルリアン セレクション 2025」 3,800円
- ・「オレンジット」 1,800円
- ・「トリュフ チョコレート」 1,600円

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

店舗公式WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

※事前入金制となります。詳細はご予約時にご案内いたします。 ※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。 ※写真はイメージです。

※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。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ&リゾート 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 マーケティング 斎藤

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 2025～運命のいたずら～」 15,000 円

(10 個限定・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

(無花果と紅茶、ラム酒とマロン、柚子とほうじ茶、ヘーゼルナッツ、ライムとパイナップル、バナナとコーヒー、フランボワーズとピスタチオ、ブラッドオレンジと黒糖キャラメル)、トリュフ チョコレート

下段： ムスカディン^{※1}、オレンジット、アマンド ショコラ、トランプ

※1：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。



◆「セルリアン セレクション 2025」 3,800 円

パティシエたちが試作を重ねて厳選した、ボンボンショコラ 8 粒の詰め合わせです。天然由来の豊かな味わいと香り、組み合わせた素材同士の奥深いマリアージュや心地よい口どけをお楽しみください。

(上段左より)

無花果と紅茶

上品な紅茶の香り、無花果の風味とツブツブ感が楽しいショコラです。果実感をしっかり残しながらも、心地良い紅茶のフレーバーが華やかな余韻を残します。

ラム酒とマロン

なめらかなマロンのペーストとラム酒を使った二重奏。ラム酒は 2 種をブレンドし、

上品な香りと苦味のバランスが際立つ大人のガナッシュに仕上げました。香り高いマロングラッセを思わせるような贅沢な味わいをお楽しみください。

柚子とほうじ茶

奥ゆかしく優しい香りの柚子と香ばしいほうじ茶を二層に仕立てました。和の素材を活かした口どけの良いガナッシュと、柚子を模した可愛い見た目が楽しい、心安らぐショコラです。

ヘーゼルナッツ

香ばしくローストしたヘーゼルナッツのプラリネと上質なミルクチョコレートを合わせたシンプルなガナッシュがリッチな味わい。あえてヘーゼルナッツを荒めに砕くことで、カリカリとした食感も楽しめます。



(下段左より)

ライムとパイナップル

果実味のあるパイナップルのパートドフリュイと、ライムの皮を使って爽やかに仕上げたショコラのマリアージュ。甘すぎず爽やかな味わいと心地よい香りが南国の風を思わせる一粒です。

バナナとコーヒー

フレッシュなバナナの自然な味わいと、マシンで抽出したエスプレッソの苦味と香りを閉じ込めた、トロピカルなショコラ。主張の強い二つの素材の良いところだけを引き出し、絶妙なバランスに仕上げました。

フランボワーズとピスタチオ

華やかな香りのフランボワーズガナッシュと香ばしくローストしたピスタチオを使った濃厚なジャンドゥーヤの組み合わせ。フランボワーズの酸味にピスタチオの独特な風味とココがマッチした、一粒でもインパクトのあるショコラです。

ブラッドオレンジと黒糖キャラメル

とろりとしたキャラメルと甘酸っぱいブラッドオレンジガナッシュの二層仕立て。オレンジピューレのマイルドな酸味とキャラメルの苦味、香ばしさを感じつつも、黒糖のコクが味に深みを持たせ印象的な味わいに。



◆「オレンジット」 1,800 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。オレンジのフレッシュ感とカカオの旨味が、爽やかで深い余韻を残します。

使用しているオレンジピールは、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だ。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」 1,600 円

コアントローが効いた風味豊かな大人のトリュフ チョコレートです。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。滑らかな口どけとリッチな味わいをゆっくりとお楽しみください。



【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

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。記念日や手土産など、様々なシチュエーションにご利用ください。

公式ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>



【「セルリアンタワー東急ホテル」概要】

2001年5月開業。渋谷駅から徒歩5分に位置する、ゲストの様々なご要望にお応えできるオールラウンドなホテルです。モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を臨む客室と多用途な宴会場、多彩なジャンルのレストランやバーを有し、日本のホテルならではの温かなおもてなしで皆様をお迎えいたします。

所在地：東京都渋谷区桜丘町 26-1

アクセス：渋谷駅西口より徒歩 5 分

建物概要：地上 40 階 地下 4 階

営業施設：客室 404 室（収容人数 808 名）宴会場 11 レストラン&バー11

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/index.html>



以上