

2016年12月20日

カカオの実をイメージした新作アソートの他、若手パティシエ考案の新作フレーバーも登場！

「バレンタインチョコレート 2017」

2017年1月15日(日)より予約開始！

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）では、「バレンタインチョコレート 2017」として、エグゼクティブ ペストリー シェフ 牧野太志がプロデュースした「カカオ・ポッド・アソート」（価格：2,300円）、「セルリアン・セレクション 2017」（価格：10個入り 2,900円／8個入り 1,800円）を販売いたします。2017年1月15日（日）より予約を開始し、2月1日（水）～2月14日（火）まで「ペストリーショップ」（LBF）にて販売いたします。



※写真はイメージです。詳細はこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/info/post/2015-1.html>

「カカオ・ポッド・アソート 2017」は、カカオの実をチョコレートで再現したカカオ・ポッド*1 とボンボンショコラ*2 を、1つの箱に詰め合わせた2017年の新作アソートです。カカオ・ポッド*1 の中には、真っ赤なハートに想いを込めたフランボワーズのチョコレートと、ロどけなめらかなトリュフチョコレートを忍ばせました。ボンボンショコラ*2 は、新作のパッション・マンゴーとキャラメル・サレを合わせ、大切な人への贈り物としても、自分自身へのご褒美としてもお求めやすいサイズでご用意いたしました。

「セルリアン・セレクション 2017」は、ひと粒ごとにテイストの異なるボンボンショコラ*2 を、見た目も味わいもバランスよく選りすぐりました。形も色もテイストもさまざまなバリエーション豊かな10個(10種類)入りと、ひと口サイズで食べやすくスタイリッシュなデザインの8個(8種類)入りをご用意。トリュフやフレーズ、ピスタチオなどの他、若手パティシエが考案した2017年の新作フレーバー、パッション・マンゴーやレモン、ラムレーズンを使ったチョコレートも登場いたします。

*1 カカオ・ポッド (Cacao Pod・英語) = カカオの実のこと。

*2 ボンボン・ショコラ (Bon Bon Chocolat・仏語) = ガナッシュやプラリネ*3などをチョコレートでコーティングしたひと口サイズのチョコレート。

*3 プラリネ (Praliné・仏語) = 砂糖をキャラメル状にして、ローストしたアーモンドやヘーゼルナッツを混ぜ合わせペースト状にしたもの。

◎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／西澤、川島、三浦、上野 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 上野 y.ueno@tokyuhotels.co.jp URL:<https://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 2017」商品概要

■予約期間	2017年1月15日(日)～2月13日(月)
■お渡し期間	2017年2月1日(水)～2月14日(火)
■商品名・販売価格	「カカオ・ポッド・アソート 2017」 2,300円 「セルリアン・セレクション 2017」 10個入り 2,900円 「セルリアン・セレクション 2017」 8個入り 1,800円
■販売場所・時間	ペストリーショップ (LBF) 11:00～21:00
■ご予約・お問い合わせ	03-3476-3000 (代) ペストリーショップ (10:00～21:00) ご予約はお電話またはインターネットにて承ります。 URL: https://www.ceruleantower-hotel.com/info/post/2015-1.html
■備考	上記の他に「CASINO 2017～運命のいたずら～」 「Wa-Gokoro～和心～」のご用意もございます。 詳しくはこちら URL: https://www.ceruleantower-hotel.com/info/post/2015-1.html

※写真はイメージです。

※いずれも個数限定となりますので、品切れの際はご了承ください。

※表示の料金には消費税 8%が含まれております。

■商品詳細

★カカオ・ポッド・アソート 2017 2,300円



【写真左】

- ・カカオ・ポッド*1
チョコレート製

【セルリアン・セレクションのボンボンショコラ 4種類】

- ・トリュフ (左上)
スコッチ・ウイスキーの香り豊かでコクのあるテイスト
- ・パッション・マンゴー (2017年新作) (右上)
マンゴーとパッションのジュレ*4を入れ、パッションの香り付けをしたホワイトチョコレート
- ・フランボワーズ (左下)
フランボワーズのジャムとミルクチョコレートを入れたガナッシュ
- ・キャラメル・サレ (右下)
塩味のアクセントが効いたキャラメルチョコレート

★セルリアン・セレクション 2017 ◆10個 (10種類) 入り 2,900円



【写真上段 左より】

- ・ラム・レーズン (2017年新作)
刻んだラム酒漬けのレーズンを入れたミルクチョコレート
- ・ムスカディーヌ
ノアゼットのペーストとミルクチョコレートのガナッシュ
- ・スリーズ
キルシュ漬けのチェリーを刻み、フォンダンと合わせたボンボン・ショコラ*2
- ・フリーズ
イチゴのフリーズドライを閉じ込めたホワイトチョコレート
- ・トリュフ
スコッチ・ウイスキーの香り豊かでコクのあるテイスト

【写真下段 左より】

- ・パッション・マンゴー (2017年新作)
マンゴーとパッションのジュレ*4を入れ、パッションの香り付けをしたホワイトチョコレート
- ・キャラメル・サレ
塩味のアクセントが効いたキャラメルチョコレート
- ・フランボワーズ
フランボワーズのジャムとミルクチョコレートを入れたガナッシュ
- ・レモン (2017年新作)
レモンコンフィを入れた、レモン風味のホワイトガナッシュ
- ・ピスターシュ
ピスタチオとシナモンのガナッシュ

★セルリアン・セレクション 2017 ◆8個（8種類）入り 1,800円



【写真 左より】

・トリュフ

スコッチ・ウイスキーの香り豊かでコクのあるテイスト

・パッション・マンゴー (2017年新作)

刻んだフリーズドライマンゴーを入れ、パッションの香り付けをした
ダークチョコレート

・フランボワーズ

フランボワーズのリキュールで香り付けをしたダークチョコレート

・キャラメル・サレ

塩味のアクセントが効いたキャラメルチョコレート

・フリーズ

イチゴのフリーズドライを閉じ込めたホワイトチョコレート

・ピスターシュ

ピスタチオとシナモンのガナッシュ

・ラム・レーズン (2017年新作)

刻んだラム酒漬けのレーズンを入れたミルクチョコレート

・ムスカディーヌ

ノアゼットのペーストとミルクチョコレートのガナッシュ

*1 カカオ・ポッド (Cacao Pod・英語) =カカオの実のこと。

*2 ボンボン・ショコラ (Bon Bon Chocolat・仏語) =ガナッシュやプラリネ*3などをチョコレートでコーティングしたひとロサイズ
のチョコレート。

*3 プラリネ (Praliné・仏語) =砂糖をキャラメル状にして、ローストしたアーモンドやヘーゼルナッツを混ぜ合わせペースト状にした
もの。

*4 ジュレ (Gelée・仏語) =果実のピューレなどにゼラチンを加え、ゼリー状にしたもの。製菓では少しやわらかめに仕上げたもの。

◆牧野 太志 Futoshi MAKINO セルリアンタワー東急ホテル エグゼクティブ ペストリー シェフ

パリやルクセンブルクの銘店にて修行後、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、宴会や結婚披露宴で提供しているホテル内の全てのデザート部門を
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。



【ペストリーショップ】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、
品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインアップ。

“ローラン・ジャン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。

