

2019年1月8日

“洋酒とのマリアージュ”がコンセプト。ホテルパティシエによるフォトジェニックなバレンタインギフト

「バレンタインチョコレート 2019」

新作ボンボンショコラも登場！2019年1月15日(火)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：宮島芳明）のペストリーショップ（LBF）では、「バレンタインチョコレート2019」として人気の「カカオ ポッド アソート」（2,600円）と「セルリアン セレクション」（10個入り 3,100円／6個入り 2,000円）を販売いたします。予約期間は2019年1月15日（火）～2月13日（水）受け渡しは2月1日（金）～2月14日（木）までで販売いたします。



※写真はイメージです。詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/valentinesday2019/42732/>

「カカオ ポッド アソート 2019」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ギフトボックスです。2017年に新作として販売し、繊細でインスタ映えするデザインに好評を得て、3年目となる今年は新たなテイストでお届けいたします。カカオ ポッドの中には、カカオ豆に見立てた「ガナッシュ シトロネル」を忍ばせました。ガナッシュ（※3）にレモングラスの香りを纏わせ、ココアパウダーで仕上げた新作チョコレートです。その他、「コーヒー ウイスキー」「プラリネ（※4）ピーカンナッツ」「ポワール シトロンベール」「キャラメル オランジュ」のスタイリッシュなボンボン ショコラ 4種類を詰め合わせました。シンプルなデザインながら素材の魅力が口の中で溶け合う、大人テイストのショコラに仕上げております。

「セルリアン セレクション 2019」は、ひと粒ごとにテイストの異なるボンボン ショコラを、見た目も味わいもバランスよく選りすぐりました。10個（10種類）入りと、6個（6種類）入りをご用意。フルーツや洋酒、ナッツなどの素材を組み合わせて仕上げました。そのままお召し上がりいただいても、お好きな洋酒と合わせてマリアージュをお楽しみいただくのもお勧め。 “チョコレートを囲んで過ごす大人の上質なバレンタイン” をイメージして創作いたしました。

「バレンタインチョコレート 2019」商品概要

- 予約期間 2019年1月15日（火）～2月13日（水）
- お渡し期間 2019年2月1日（金）～2月14日（木）
- 商品名・販売価格

「カカオ ポッド アソート 2019」	2,600円
「セルリアン セレクション 2019」10個入り	3,100円
「セルリアン セレクション 2019」6個入り	2,000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（代表）ペストリーショップ（10:00～21:00）
ご予約は電話またはインターネットにて承ります。

URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/valentinesday2019/42732/>

※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。※商品詳細別紙

◎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、猪鼻 TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 川島 t.kawashima@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。

■商品詳細

★カカオ ポッド アソート 2019 2,600 円



【写真左】

・カカオ ポッド

カカオの実を再現したチョコレート製の器の中に、カカオ豆に見立てた新作チョコレート「ガナッシュ シトロネル」が入っています。生クリームで柔らかく仕上げたガナッシュにレモングラスの香りを纏わせたチョコレートでコーティング。ココアパウダーで仕上げた可愛いチョコレートです。

【2019年新作のボンボンショコラ 4種類】

・コーヒュー ウイスキー★右上

スコッチウイスキーの深みとコーヒューのビターな香りが混じわった大人のチョコレート。

・ポワール シトロネル★右下

洋梨とライムを掛け合わせた、フルーティーな香りが特徴のガナッシュ。

・ブラリネ ピーカンナッツ★左下 (※4)

ピーカンナッツをブラリネにしたチョコレート。ナッツの香ばしさを楽しくいただけます。

・キャラメル オランジュ★左上

キャラメルの甘さとオレンジの香りが絶妙にマッチしたガナッシュ。

★セルリアン セレクション 2019 ◆10個 (10種類) 入り 3,100 円



【写真上段 左より】

・ミュール ティー (2019年新作)

ブラックベリーティーの香りを纏わせた、高貴なテイストのチョコレート。

・フレーズ

フリーズドライのイチゴをホワイトチョコレートで包み込んだ一品。

・コーヒュー ガナッシュ (2019年新作)

コーヒューの苦味を引き立たせ、チョコレートの甘味とのハーモニーをお楽しみいただくガナッシュ。

・キャラメル サレ

クリーミーなキャラメルの中に塩味のアクセントが効いたチョコレート。

・パヴェ ショコラ (※5)

ブランデーの香りが口に広がるトリュフ ショコラ。

【写真下段 左より】

・パッション

鮮やかな黄色が印象的。パッションフルーツの酸味が広がるダークチョコレート。

・ピスタチオ

ピスタチオの香りを練り込んだガナッシュをホワイトチョコレートでコーティングしたチョコレート。

・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。

・赤ワイン (2019年新作)

赤ワインのジュレ (※6) とガナッシュを層にした香り高いチョコレート。

・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。

★セルリアン セレクション 2019 ◆6個 (6種類) 入り 2,000 円



【写真上段 左より】

・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。

・キャラメル サレ

クリーミーなキャラメルの中に塩味のアクセントが効いたチョコレート。

・パッション

鮮やかな黄色が印象的。パッションフルーツの酸味が広がるダークチョコレート。

【写真下段 左より】

・ピスタチオ

ピスタチオの香りを練り込んだガナッシュをホワイトチョコレートでコーティングしたチョコレート。

・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。

・パヴェ ショコラ

ブランデーの香りが口に広がるトリュフ ショコラ。

■ 註釈説明

※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 ガナッシュ (Ganache・仏語) =溶かしたチョコレートにたっぷりの生クリームを加え、口解けよく仕上げたチョコレート

※4 プラリネ (Praliné・仏語) =砂糖をカラメル状にして、ローストしたアーモンドやヘーゼルナッツと混ぜ合わせペースト状にしたもの。

※5 パヴェ (Pavé・仏語) =石畳。

※6 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

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

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いたしております。

