

2016年12月20日

男性の遊び心をくすぐる！すべてチョコレートで表現する、カジノゲームの世界！

「CASINO 2017～運命のいたずら～」

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「CASINO 2017～運命のいたずら～」(価格：5,500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>

「CASINO 2017～運命のいたずら～」は、エグゼクティブ ペストリー シェフ 牧野太志が考案した、限定35個で販売するデザインチョコレートです。2013年に新作として販売したところ、限定20個を3日で完売。その後は3年連続30分で完売する商品となりました。ひとつひとつ丁寧に作り上げる精密な商品のため製造できる数量が限られていますが、お客さまからいただく好評の声にお応えしたいという思いから、パティシエチームが力を合わせ、毎年少しずつ限定販売数を増やして販売してまいりました。

こちらの商品は、「男性がもらって嬉しいチョコレート」をコンセプトとし、「CASINO」ゲームの世界をチョコレートで表現いたしました。贈られる側の男性の「遊び心」と、贈る側の女性の「運を天に任せる」気持ちを込めた作品です。ボックスを含め、ルーレット、ダイス、トランプ、チップ、ディーラースティックまで、すべてチョコレートで作上げ、視覚的にも見て楽しい作品にすることにこだわりました。さまざまな種類のチョコレートを味わうことができる「CASINO 2017～運命のいたずら～」をお楽しみください。

*1 ボンボン・ショコラ (Bon Bon Chocolat・仏語) = ガナッシュやプラリネ*2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。

*2 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。

「CASINO 2017～運命のいたずら～」商品概要

- 商品名 「CASINO 2017～運命のいたずら～」 ※限定 35 個
- 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）
- 販売価格 5,500 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）
 ※1 名さま 1 点までのご購入とさせていただきます。
 2017 年 1 月 15 日（日）10:00 より、お電話でのご予約となります。
 URL : <https://www.ceruleantower-hotel.com/info/post/2015-1.html>
- 備考 こちらのほかに「Wa-Gokoro～和心～」 「カカオ・ポッド・アソート」 「セルリアン・セレクション」も
 ご用意しております。
 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。

※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



【上段】 ・カジノテーブル

カジノテーブル、ルーレット、カード、ダイス、CASINO チップ、ディーラースティックは、すべてブラックチョコレートやホワイトチョコレート製。

【下段】 ・チョコレートボックス

新作を加えたセルリアン・セレクションの 10 種類のボンボンショコラ*1 とオランジェットの詰め合わせ。ボックスもチョコレート製。

【セルリアン・セレクションのボンボンショコラ 10 種類】

・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*3 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

・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*1

・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

・フレーズ

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

・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

・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

・ビスターシュ

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

・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

【オランジェット】

ひとつひとつ丁寧にオレンジの皮を煮つめて仕上げたオレンジピールをクーベルチュール*4 チョコレートでコーティング。
 口の中に広がるオレンジの爽やかな香りと味わいがチョコレートとの美しいハーモニーを奏でます。
 コーヒー、紅茶はもとより、お酒と合わせて楽しむのもおすすめ。

*1 ボンボン・ショコラ (Bon Bon Chocolat・仏語) = ガナッシュやブラリネ*2 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。
 *2 ブラリネ (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。
 *3 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。
 *4 クーベルチュール (Chocolat de couverture・仏語) = フランス語で「覆い」の意味。一般にはココアバター含有量の多い製菓用のチョコレートを指す。

◆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。

