2016年12月26日

パティシエ自家製 2種類のバレンタインギフトのご案内 2017 年 1 月 1 日 (元旦)より予約受付スタート

渋谷エクセルホテル東急[東京都渋谷区 総支配人:市原 英明]では、2017年2月1日(水)~2月14日(火)の期間、5階ラウンジ「エスタシオン カフェ」ケーキショップにてバレンタインギフトを販売いたします。予約受付は1月1日(元旦)スタートです。本年のバレンタイン商品は5粒のチョコレートをボックスに詰めた「ボンボンショコラ」と、焼き菓子など4種類のスイーツをパッケージにした「エスタシオンアソート」の2種類をご用意いたします。どちらもパティシエ・磯谷卓哉がプロデュースし、丁寧に仕上げる自信作です。

【2017年 バレンタインギフトの概要】

- ■予約受付期間 2017年1月1日(元旦) ~ 2月14日(火)
- ■販売期間 2017年2月1日(水)~2月14日(火)
- ■販売場所 渋谷エクセルホテル東急 5 階 ラウンジ「エスタシオン カフェ」 ケーキショップ 住所:東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷マークシティ内 電話:03-5457-0133
- ■料 金 ボンボンショコラ 1,620 円/エスタシオンアソート 1,000 円 * 消費税込み
- ■内 容
- ①ボンボンショコラ(5個入り)
 - 一粒、一粒、丁寧に仕上げました。それぞれの味わいをゆっくりお楽しみいただきたいショコラです。 女性から男性へのプレゼントには勿論、ご自身への"ご褒美チョコ"としてもおすすめです。

<写真左から時計廻りに>

- ・バニラ・・・・マダガスカル産のバニラビーンズを贅沢に使用したボンボンショコラ。
- ・ビター ・・・ バローナ社のグアナラを使用したカカオの味を全面に押し出したショコラ。
- ・キャラメルサレ ・・・ 京丹後の藻塩と黒糖のキャラメルを使った上品な味わいのショコラ。
- ・フレーズ・・・ 苺のフレーバーの効いたガナッシュと自家製苺のコンフィチュールが絶妙な組み合わせ。
- ・プラリネ・・・・ 香ばしいアーモンドの風味とミルクチョコレートの甘さを合わせました。



②エスタシオンアソート(4個入り)

バレンタインのテイストに仕上げた焼き菓子のセット。女性同士の"友チョコ"やプチギフトにいかがでしょうか。

<写真上から時計廻りに>

- ・マドレーヌシトロン・・・・ レモンの爽やかさを加えたマドレーヌ。
- ・サブレショコラ・・・・ ほろほろとした食感のサブレショコラをハートの形に焼き上げました。
- ・フィナンシェショコラ・・・・ 焦がしバターの風味とアーモンドたっぷりの生地にチョコレートをプラスしました。
- ・オランジェット・・・ 数日かけて作る自家製のオレンジコンフィをビターチョコでコーティングしたパティシエ自信作。



また「エスタシオン カフェ」店内では、1 月 1 日(元旦)~2 月 14 日(火)の期間、「ボンボンショコラ」と「エスタシオンアソート」より各 1 個と、コーヒーまたは紅茶付きのセットがお召し上がりいただけます。 ギフト購入前のお味見としていかがでしょうか。

■料 金 コーヒー付き 1,500円 / 紅茶(TWG Tea)付き 1,600円 *サービス料・消費税込み





パティシエ 磯谷 卓哉



渋谷エクセルホテル東急 外観

本リリースに関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ高田 静穂 (たかだ しずほ)・ 須田 瑛子(すだ えいこ)〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail:shibuya-e.mk @tokyuhotels.co.jp