

2013年のバレンタインは、チョコレートスイーツをプレゼント！

『ハートフルバレンタイン 2013』



St. Valentine's day

2.14

ホテル イースト21東京 ～オークラホテルズ&リゾーツ～（東京都江東区 総支配人:小川 矩良）では、ホテル1階のベーカリーショップ「アン」にて、2013年2月2日（土）より2月14日（木）までバレンタイン商品のホテル特製スイーツを販売いたします。

カカオ豆の生産からチョコレートの加工までの産地・農園・栽培・収穫・加工・物流といったすべての要件にこだわり、最高級のチョコレート製品を作ることを徹底して追及している 1947年創業のフランスの「ミッシェル・クルイゼル」社の高級チョコレートを使用して、濃厚な味わいに仕上げたチョコレートケーキ「DUO」（デュオ）や、ベーカリーショップ「アン」で人気の高い、チョコレート生クリームを使用したイチゴのショートケーキ「チョコレート・フレジェ」。クリームブリュレとチョコレートムースに、マンゴーのコンポートを入れた「バレンタインフルーツルージュ」、そして気軽に贈れるチョコレートとして、「バレンタイン プチギフト」もご用意いたしました。今年はずいぶんホテルメイドのスイーツを、大切な人に贈ってみてはいかがでしょうか。

リリースに関するお問い合わせは…

営業企画室 担当 坂本 裕輔
TEL:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520
sakamoto_y@hotel-east21.co.jp

『ハートフルバレンタイン 2013』



A. チョコレート・フレジュ[12cm] ¥1,680 ※限定50台

チョコレートスポンジにチョコレートの生クリーム。
イチゴがアクセントになったショートケーキです。

■お渡し期間:2月9日(土)~2月14日(木)

B. DUO(デュオ)[8cm×14cm] ¥1,480 ※限定30台

フランスの最高級のチョコレート製造メーカー
「ミッシェル・クライゼル」のチョコレートを使った贅沢な
ケーキ。個性で深く、密度の濃い味わいをナッツの
香ばしさとともにお楽しみください。

■お渡し期間:2月9日(土)~2月14日(木)

C. バレンタイン フルーツルージュ ¥462

コクのあるクレームブリュレとチョコレートムースに
マンゴーのコンポートが包まれています。

■お渡し期間:2月2日(土)~2月14日(木)

*器が無くなり次第販売を終了いたします。

D. バレンタイン プチギフト 各¥525

コロんとかわいい小さなチョコレート。
カジュアルな贈り物にぴったりです。

■お渡し期間:2月2日(土)~2月14日(木)

●マカデミアナッツ

●塩チョコアーモンド

●ココアコート

●ミルクココア

●ピーカンナッツ

*ラッピングを無料で承ります。

■お渡し場所 ベーカリーショップ「アン」1階

■営業時間 11:00~18:30

■ご予約・お問い合わせ 03-5683-5710 (直通)

■URL <http://www.hotel-east21.co.jp/restaurant/un/>

※記載の価格は全て税込です。



1階 ベーカリーショップ「アン」



製菓長 成家 雅弘

1961年、千葉県生まれ。東京調理師専門学校卒業。
81年、西鉄グランドホテル勤務。宮本昌明氏に師事し、当時まだ
作り手の少なかった飴細工の技術を習得。

92年、開業時のホテル イースト21東京に招かれ、パンケットシェフ
として勤務。

2000年、小田桐 進氏の後を受けパストリー料理長に就任。
以来、ベーカリーショップ「アン」で販売するスイーツをはじめ、
宴席で提供するデザートや、ウェディングケーキの製作、またホテル
内外での製菓教室の開催など幅広く活躍している。

旬の素材をふんだんに使い、一品一品丁寧に作り上げる素朴な
ケーキは地元住民から愛され、中でも、07年5月より販売を開始
した女性限定のスイーツBOX「私のコフレ」

シリーズは連日開店前に行列ができる人気ぶりを見せている。

ホテル イースト 21 東京 ~オークラホテルズ&リゾート~

■所在地:〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3

■代表者:総支配人 小川 矩良

■ホテル開業日:1992年9月12日

■客室数:404室

■アクセス:地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。
東京駅より車で約15分。