

愛で出来たチョコレートで、運命の出会いをかたちに。

2018 バレンタイン「Idea～アイデア～」

24人のパティシエが紡ぐ、7つの物語。

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：池田正己）は2017年1月9日（火）より、バレンタインチョコレート「Idea～アイデア～」をテイクアウトコーナー「シェフズガーデン カメリア」にて発売いたします。

今回は24人のパティシエたちがアイデアを持ち寄り、チョコの溶かし方、固め方、艶の出し方など様々なインスピレーションを合わせて7つのテイストを作り上げました。

受け継がれてきた伝統の技術と各スタッフのオリジナリティを合わせた、次世代の流れを予感させる色々な味、形のチョコレートです。ホテルオークラ東京の歴史と伝統もありながら、枠にとらわれないことの可能性も表現しております。



「Idea～アイデア～」はプラトン哲学でいう「本質」。

どんな形でも、本質に流れるオークラの伝統的技術や作り手の思い、愛は変わらないということを意味しています。



Idea～アイデア～

7個入り ¥3,240（税込）

*右下より反時計回りに

フィグ・グリオット、アプリコット、抹茶、ギモーヴショコラ、ノワゼット
柚子、ココマンデー、ピスター
シュフランボワーズ

右記写真、左から

“フィグ・グリオット”

イチジクのコンポートとグリオットチェリーのガナッシュを合わせ、愛らしいハートの形に仕上げました。(チェリー マルニエ使用)



“抹茶”

和と洋の味の融合。宇治抹茶のガナッシュをビターチョコレートで包みました。(抹茶リキュール使用)

“アプリコット”

アプリコットのパート・ド・フリユイ(フルーツのハードゼリー)とガナッシュをミルクチョコレートでコーティング。芳醇な甘さが特徴です。(アプリコットブランデー使用)

右下写真、左から

“ココマンガー”

ココナッツ風味のクリスピー生地とマンゴーパッションのキャラメルをビターチョコレートで包みました。

“ノワゼット柚子”

ヘーゼルナッツのクリスピー生地と柚子のキャラメルにまろやかなミルクチョコレートを合わせた一品。ほのかに香る柚子が爽やかな一品です。

“ピスターシュフランボワーズ”

ピスタチオのクリスピー生地とラズベリーのキャラメルをビターチョコレートでコーティングしました。

“ギモーヴショコラ”

ヘーゼルナッツの自家製プラリネとギモーヴを合わせ、ビターチョコレートで包みました。バーチョコレートとの食感の違いをお愉しみください。



《ご予約・お問い合わせ》

販売期間： 2018年1月9日(火)～3月14日(水)

販売店舗： テイクアウトコーナー「シェフズガーデン カメリア」(1階)

TEL：03-3224-6654、営業時間：6：30～深夜0：00

予約受付：お渡しの前日まで

報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京営業企画部広報課 松本・小栗・服部

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL：03-3224-6731(直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL：03-3582-0111(代表)