



パレスホテル東京 2022 Valentine's Day
旅への想いを馳せる芸術的なショコラ
“バレンタイン限定商品”販売のご案内

- ・本物と見紛うばかりのスーツケース型ショコラ「ヴァリーズ」
- ・直径 16cm の地球儀を緻密に再現した組み立て式ショコラ「グローブ テレストル」
- ・蓋を開けるとキラキラと輝く宝石が登場する宝箱を模した「トレゾール」



「バレンタイン セレクション」



「グローブ テレストル」



「トレゾール」

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)は、2022年2月1日(火)～2月14日(月)までの期間、ペストリーショップ「スイーツ&デリ」およびパレスホテル東京のオンラインショップにてバレンタイン限定商品を販売いたします。

2022年のバレンタイン限定商品は海外への旅に出ることが難しい今、「Journey～旅～」をテーマとし、本物と見紛うばかりのスーツケースや地球儀、宝箱を模したショコラなど、旅気分を味わえる商品をご用意しました。

スーツケースを模ったショコラ「ヴァリーズ」はリアルなサイズ感で作り上げ、質感や部品などまるで本物のように仕上げました。中には9種の味がお楽しみいただけるボンボンショコラ「スペリユール 2022」や、ショコラ本来の持ち味を活かした「タブレット ド ショコラ」などバレンタイン限定商品が贅沢に詰め合わされています。思わず旅に出たくなるようなショコラのラインナップでバレンタインシーズンを満喫ください。

直径16cmの地球儀を再現したショコラ「グローブ テレストル」は組み立て式でお届けし、お客様の手によって完成。出来上がったアンティーク調の地球儀はリアルさをとことん追求し細部まで緻密にこだわり回転もするように作り上げました。濃厚でしっかりとした味わいのダークチョコレートと、キャラメルのような香ばしなめらかなブロンドチョコレートを使用、中にはアーモンド、ピーカンナッツ、ヘーゼルナッツ、ピスタチオの4種のナッツが散りばめられ、それぞれの食感がお楽しみいただけます。

宝石箱を模したショコラ「トレゾール」は大航海をイメージした遊び心溢れる逸品です。宝石箱を発見した時のサプライズ感を楽しんでいただけるよう、蓋を開けるとキラキラと輝く色鮮やかな琥珀糖を詰め込みました。

その他、しっとり食感の濃厚なチョコレートマカロンにキャラメル風味のクリームをたっぷりサンドした「マカロン オ ショコラ」や、フレッシュなフルーツ感が味わえる小さめサイズのパウンドケーキ「プティデリス」は大切な方への贈り物にも最適です。

パレスホテル東京の2022年バレンタイン限定商品で、見た目はもちろん食べた時のサプライズ感やワクワク感も楽しみながら素敵なお過ごしをお過ごしください。

※諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●Valentine's Day Selections バレンタイン セレクション

- 販売期間 : 2022年2月1日(火)～2月14日(月)
- 販売店舗 : B1F ペストリーショップ「スイーツ&デリ」
パレスホテル東京オンラインショップ(一部商品)
- 営業時間 : 10:30 ～ 19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5320(バレンタイン商品専用ダイヤル)

◆ヴァリーズ (5個限定) 45×30×H15cm 100,000円

質感や形など細部にまで緻密に作られたリアルなサイズのスーツケース型のショコラは本物と見紛うばかり。中には「グローブ テレストル」、「トレゾール」、「スペリユール 2022」などバレンタイン限定商品が贅沢に詰め合わされたセットです。



「ヴァリーズ」

◆グローブ テレストル (150個限定) 19,000円

直径16cmのアンティーク調の地球儀をショコラで作りました。世界を旅する気分を味わいながらお客様に組み立てていただき、回転するのもこだわりのポイント。ダークチョコレートとキャラメルのようなブロンドチョコレートを使用し、内側には4種のナッツが散りばめられ、それぞれの食感もお楽しみいただけます。



「グローブ テレストル」

◆トレゾール (100個限定) 18.5×9×H15cm 11,000円

大航海をイメージして作られた宝箱を模したショコラ。船や大陸が描かれた蓋を開けてみると、まるで宝石のように輝く色鮮やかな琥珀糖が詰められています。外はシャリッと、中は柔らかい琥珀糖の優しい甘みもご堪能ください。



「トレゾール」

◆スペリユール 2022 9個入り 5,500円

パレスホテル東京のショコラティエールが一粒ずつ丁寧に作り上げたバレンタイン限定のボンボンショコラ。

9種類それぞれにこだわりが詰まった上品な味わいのショコラです。



「スペリユール 2022」

(上段左から)

カシス マロン

まろやかなマロンの甘味とカシスの酸味のハーモニー。

エクアトール エスメラルダス

売り上げの一部が植樹に還元されるエクアドル北部、エスメラルダス産のカカオ豆を使用し、塩キャラメルのような味わいが特徴のミルクチョコレート。

フリュイ セック

ホワイトチョコレートのガナッシュにナッツとドライフルーツを合わせた大人な味わい。

テキーラ

甘さ控えめなスッキリとした後味。

シャンパーニュ

上品な甘さのショコラ。

フリュイ ルージュ パフューム ド フルール

華やかな果実の香りに花のフレーバーを加えた濃厚なショコラ。

アグリユーム ジャンジャンブル

レモンやライム、ハーブの爽やかさとジンジャーを組み合わせた逸品。つぶつぶ食感がアクセント。

ペルー アマゾン

生産者を支えるサステナブルなアマゾン産のカカオ豆を使用。カカオのしっかりとした風味を感じる一粒。

ブラリネ ノワゼット

ヘーゼルナッツの旨味を閉じ込めたショコラ。

*価格はすべて消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

◆タブレット ド ショコラ (ノール/プラン)

各 2,500 円

ショコラ本来の味わいをお届けするタブレット型のショコラ。
ヘーゼルナッツのペーストが入ったダークチョコレート、レモンの食感がアクセントの
ホワイトチョコレートの2種をご用意しました。



「タブレット ド ショコラ」

◆マカロン オ ショコラ

1,950 円

チョコレートマカロンにキャラメル風味のクリームをたっぷりサンドしました。
しっとりとしたマカロンとクリームの滑らかな口あたりをご堪能ください。



「マカロン オ ショコラ」

◆プティデリス (ルージュ)

1,300 円

甘酸っぱいミックスベリー風味のフレッシュな焼き菓子里に金箔やピスタチオを
トッピングしました。13cm と小さめサイズをご用意しました。



「プティデリス (ルージュ)」

◆プティデリス (アプリコ)

1,300 円

セミドライアプリコットをデコレーションしたバター風味豊かなパウンドケーキ。
しっとりとした食感をお楽しみください。



「プティデリス (アプリコ)」

*価格はすべて消費税込です。



●おすすめ商品

◆**Chiyo Choco ～2022 edition～**

3,780 円

千代紙を模した厚さ約 2mm のショコラ「千代ちよこ」を、繊細なタッチときめ細やかなデザインが特徴のイラストレーター川上貴士氏とコラボレーションしご用意しました。パレスホテル東京開業 10 周年に伴い、旅やホテル滞在の魅力をストーリー仕立てにしてお届けします。

※販売期間:2022 年 1 月 1 日(土)～12 月 31 日(土)



「Chiyo Choco ～2022 edition～」

◆**タブレット ド ショコラ by Esterre**

3,460 円

パレスホテル東京のフランス料理「エステール」によるタブレットショコラ。ローストしたカカオニブ、国産黒米のポップライスやヘーゼルナッツプラリネなどをカカオ 75%のショコラワールでコーティングしました。

※通年販売

※フランス料理「エステール」でもご購入いただけます。



「タブレット ド ショコラ by Esterre」

◆**パンド ミ プルミエ ～ジャンドウージャ～**

1,400 円

パレスホテル東京オリジナルのプレミアム食パン「パンド ミ プルミエ」の生地にジャンドウージャを練り込み風味豊かに仕上げました。

ヘーゼルナッツ風味のホワイトチョコレート、ベルギー産のドロップショコラ、ローストしたヘーゼルナッツに柚子のコンフィをアクセントに加えた大人な味わい。

※販売期間:2022 年 2 月 1 日(火)～3 月 14 日(月)



「パンド ミ プルミエ ～ジャンドウージャ～」

*価格はすべて消費税込です。

●エビアン スパ 東京 期間限定ギフトチケット

- 販売期間 : 2022 年 1 月 15 日(土)～3 月 14 日(月)
- 販売店舗 : 5F エビアン スパ 東京
パレスホテル東京オンラインショップ
- 営業時間 : 8:00 ～ 20:00
- お問い合わせ : 03-3211-5298

◆**セレクトボディトリートメント**

90 分 31,460 円

下記3種のコースからお好みのボディトリートメントをお選びいただけます。

- ・セレシアル その日の身体の状態に合わせたリラクゼーショントリートメント
- ・サーキュレーション 身体の深部へと働きかけ、循環を高めるオイルトリートメント
- ・ストレスリリース 背中ソルトスクラブと全身のオイルトリートメントのセット

※有効期限 ご購入日から半年

*ご予約日当日にアンヌセモナン ソープ(2 個入り)をプレゼントいたします。



「セレクトボディトリートメント」

※価格はサービス料 10%・消費税込です。



PALACE HOTEL TOKYO

●窪田 修己(くぼた おさみ)プロフィール

パレスホテル東京 調理部ベーカリー&ペストリー課シェフ兼ペストリーシェフ。

1989年にパレスホテルに入社後、3回にわたり渡仏、一流レストランやパティスリーで研修を積み、帰国後レストランシェフ・ド・パティシエを経験。その豊富な経験を生かし、パレスホテル東京のグランドオープン時にベーカリー&ペストリー総括シェフに就任。伝統を大切にしながらも、オリジナリティ溢れるスイーツに挑戦するペストリーシェフです。



ペストリーシェフからのメッセージ

今年のパレスホテル東京のバレンタインは「Journey～旅～」をテーマにしています。

このようなご時世、旅に出ることの楽しさを改めて思い出させていただきたく、商品を作りました。楽しくサプライズ感溢れるパレスホテル東京ならではのショコラをお楽しみください。

●小林 美貴(こばやし みき)プロフィール

パレスホテル東京 ベーカリー&ペストリー課 ショコラ部門担当 ショコラティエール。

菓子メーカーのショコラ部門で勤務した後、フランスにて修行。女性ショコラティエとして2012年にパレスホテルに入社し、グランドオープンに携わる。

ホテルのショコラティエールとして、女性ならではの繊細さと感性で織りなす、まるで芸術作品のようなショコラが持ち味です。



ショコラティエールからのメッセージ

ショコラを通して驚きと喜びが溢れますように想いを込めて作りました。

今年もパレスホテル東京のバレンタイン限定ショコラを是非お楽しみください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>

最新情報は、公式SNS([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:王、荒川

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp