



パレスホテル東京 2021 White Day  
華やかなデザインに心も癒されるショコラをラインナップ  
“ホワイトデー限定商品”販売のご案内

- ・エレガントなハイヒールを模したアーティスティックなショコラ「ショスジュール 2021」
- ・柑橘系果実とホワイトチョコレートの爽やかなハーモニー「ケーキ オウ ダグリューム」
- ・フレッシュな苺の香り、味わい、食感が堪能できる「オンロバージュ」



ショスジュール 2021



ケーキ オウ ダグリューム



オンロバージュ

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、2021年3月1日(月)～3月14日(日)までの期間、ペストリーショップ「スイーツ&デリ」およびオンラインショップにてホワイトデー限定商品を販売いたします。

ハイヒール型のショコラ「ショスジュール 2021」は、昨年につき 2021 年限定版が登場。金箔のアラザンや色鮮やかな花々をあしらったエレガントなハイヒールは高さ約 13cm。中には、フリーズドライのフランボワーズや苺、ホワイトチョコレートのトリュフを詰め込みました。真っ赤なハートのボンボンショコラはシャンパーニュ風味で、上品な甘さに仕上げています。

ホワイトチョコレートでコーティングされたパウンドケーキ「ケーキ オウ ダグリューム」は、この季節が旬の柑橘系果実を使用し、爽やかな味わいに作り上げました。生地の中には、丁寧にあく抜きされたグレープフルーツピールをたっぷり使用し、ピスタチオや胡桃、ドライオレンジをトッピングすることで、様々な食感がお楽しみいただけます。

「オンロバージュ」は、ホワイトチョコレートにフリーズドライの苺を混ぜ合わせたショコラの上に、フレッシュの苺を贅沢に乗せた逸品。苺の香り、味わい、食感を楽しんでいただけるショコラで、苺のほのかな酸味と濃厚なホワイトチョコレートが絶妙なハーモニーを生み出します。新鮮な苺をお召し上がりいただくために、3月12日(金)～14日(日)の3日間限定で販売いたします。購入日の翌日までにお召し上がりください。

その他、大きな薔薇の花をあしらったフランスの伝統菓子 マルジョレーヌにペリゴール産トリュフを加えた「ガトーマルジョレーヌ オウ トリュフ」や、人気の「タブレット ド ショコラ」や「マカロン ショコラ」など毎年恒例のスイーツもラインナップ。2021 年のホワイトデーはフルーツとショコラのマリアージュをテーマに、香り高く深みのあるショコラが揃います。明るく華やかなデザインと、ペストリーシェフがこだわり抜いた味わいの数々に身も心も癒されますように。どうぞお楽しみください。



## PALACE HOTEL TOKYO

### ●White Day Selections ホワイトデー セレクション

- 販売期間 : 2021年3月1日(月)～3月14日(日)
- 販売店舗 : ペストリーショップ「スイーツ&デリ」  
(東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスホテル東京 B1F)
- 営業時間 : 10:30 ～ 19:00
- お問い合わせ : 03-3211-5320(予約専用ダイヤル)
- オンラインショップ URL : <https://www.palacehoteltokyo.com/shop/>

◆**ガトー マルジョレーヌ オウ トリュフ** (数量限定/要予約) 41,040 円  
フランスの伝統菓子 マルジョレーヌにペリゴール産トリュフを加えて現代風にアレンジ。ベースにはアーモンドやヘーゼルナッツなどをたっぷり使用。スポンジ、チョコレートガナッシュ、プラリネクリームの上に、ナッツやチョコレートと相性抜群のトリュフ風味のクリームを合わせ、ホワイトチョコレートでコーティングしました。大輪の薔薇3輪が目目を引く、上質な素材を厳選したケーキです。

※ご購入日の3日前までに要予約



ガトー マルジョレーヌ オウ トリュフ

◆**ショスジュール 2021** (限定 100 個) 14,040 円  
高さ約 13cm のエレガントなハイヒールをモチーフにしたアーティストティックなショコラ。金箔のアラザンや色鮮やかな花々をあしらったホワイトチョコレートのハイヒールの中には、フリーズドライのフランボワーズや苺、ホワイトチョコレートのトリュフを詰め込みました。シャンパーニュ風味のハートのボンボンショコラをアクセントに、上品な甘さに仕上げました。見るだけで心躍る逸品です。



ショスジュール 2021

◆**ケーキ オウ ダグリューム** (限定 50 個) 4,970 円  
グレープフルーツやオレンジなど柑橘系果実を使用したパウンドケーキ。生地の中には、丁寧にあく抜きされたグレープフルーツピールを使用。ピスタチオや胡桃、ドライオレンジをトッピングし、様々な食感をお楽しみいただけます。爽やかな果実の酸味と、ホワイトチョコレートでコーティングされたケーキのほどよい甘さのバランスをご堪能ください。



ケーキ オウ ダグリューム

◆**オンロバージュ** 2,160 円  
ホワイトチョコレートにフリーズドライの苺を混ぜ合わせたショコラの上に、フレッシュな苺を贅沢に乗せた逸品。新鮮な苺の味わいや食感を楽しんでいただけるショコラです。ホワイトチョコレートと爽やかな苺の酸味の絶妙なハーモニーをお楽しみください。苺を新鮮な状態でお召し上がりいただくために、3月12日(金)～14日(日)の3日間限定で販売いたします。ご購入日の翌日までにお召し上がりください。



オンロバージュ

\*価格はすべて消費税込です。  
\*各商品、数に限りがございます。予めご了承ください。



◆マカロン ショコラ

2,810 円

可憐なマーガレットのショコラを添えたマカロンは、苺とレモンの2種類をご用意しました。きめが細かく、しっとりした口あたりのマカロンはパストリーシェフこだわりの逸品です。



マカロン ショコラ

◆タブレット ショコラ (ノワ)

1,950 円

ピスタチオやマカダミアナッツなど数種類のナッツをふんだんに使用したタブレット型ショコラ。濃厚なダークチョコレートと、香り高いナッツの食感をご賞味ください。

※オンラインショップでもご購入いただけます。



タブレット ショコラ (ノワ)

◆タブレット クール (ブラン/ノワール)

各 1,620 円

ハートのモチーフが可愛い、2種の味わいが楽しめるタブレット型ショコラ。ストロベリーミルクとホワイトチョコレート、ダークチョコレートとフランボワーズのそれぞれの組み合わせをご用意しました。

※オンラインショップでもご購入いただけます。



タブレット クール (ブラン/ノワール)

\*価格はすべて消費税込です。

\*各商品、数に限りがございます。予めご了承ください。

●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&パストリー課シェフ兼パストリーシェフ。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とパストリーを総括するシェフに就任。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パストリーシェフです。

パストリーシェフからのメッセージ

2021年のホワイトデー商品は、フルーツを多く取り入れショコラとの絶妙なマリージュをお楽しみいただける商品に仕上げました。香り高く見た目も華やかなショコラは、パストリーチームでひとつひとつ想いを込めて、丁寧に作っています。



●小林 美貴(こばやし みき)プロフィール

パレスホテル東京 調理部ベーカリー&パ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ールとして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

今年のホワイトデーは華やかさと可愛らしさをイメージしました。贈り物や自分へのご褒美として、皆様に笑顔になっていただけたら嬉しいです。





# PALACE HOTEL TOKYO

## ●おすすめ商品

### ◆Chiyo Choco - 2021 edition -

3,350 円

パレスホテル東京のシグニチャーショコラ「千代ちよこ」を、世界中を旅しながら制作を続けているイラストレーター、WALNUT 氏とのコラボレーションによる2021 年限定デザインでご用意しました。

※販売期間:2021 年 1 月 1 日(金)~12 月 31 日(金)

※オンラインショップでもご購入いただけます。



「Chiyo Choco -2021 edition-」

### ◆タブレット 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ブラリネなどを、カカオ 75%のショコラノ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 ショコラ by Esterre」

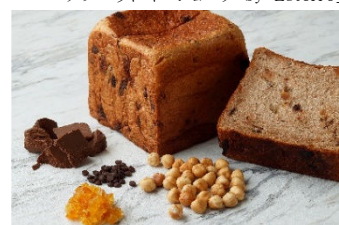
### ◆パンドミ プルミエ 〜ジャンドウジャ〜

1,410 円

北海道産の希少な小麦と厳選素材を使った食パン生地、ジャンドウ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。スイーツ感覚で楽しめる食パンです。

※販売期間:2021 年 2 月 1 日(月)~3 月 31 日(水)



「パンドミ プルミエ 〜ジャンドウジャ〜」

\*価格はすべて消費税込です。

## ●ホワイトデー スパトリートメントギフト

■販売期間 : 2021 年 2 月 15 日(月)~3 月 14 日(日)

■販売店舗 : エビアン スパ 東京  
(東京都千代田区丸の内 1-1-1 パレスホテル東京 5F)

■営業時間 : 11:00 ~ 20:00  
※土・日・祝日のレセプションは 9:00~、トリートメントは 10:00~

■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 30,250 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。

- ・セシアル その日の気分や体調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

※有効期間 ご購入日から半年



「セレクトボディトリートメント」

\*価格はサービス料・消費税込です。

<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>

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:久保 蘭、王、荒川

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: [palacehoteltokyo@ssu.co.jp](mailto:palacehoteltokyo@ssu.co.jp)