

2022年12月26日

京王プラザホテル ニュースリリース

開ける瞬間のワクワク感と美しいビジュアルにこだわった宝石箱や
グラデーションが幻想的な地球儀型チョコレートなど
感謝の気持ちを込めて大切な方へ贈るバレンタイン&ホワイトデースイーツ
販売開始：2023年1月14日(土)～3月14日(火)

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）では、2階／フードブティック＜ポピンズ＞およびオンラインショップにて、2023年1月14日(土)～3月14日(火)の期間、バレンタイン&ホワイトデーのためのチョコレートスイーツを販売いたします。

今年は、ショコラティエ渾身の“宝石箱のチョコレート”やリニューアルした“地球儀型チョコレート”をはじめ、「塩」と「ベリー」それぞれの素材とチョコレートとのマリアーージュを楽しめる新作フレーバー6種をラインナップいたしました。「塩」フレーバーでは、地下海塩水・完全天日造りにこだわる塩杜氏 銀象(しおとうじ ぎんぞう)の銀象ソルトを使用した個性的な味わい、「ベリー」フレーバーでは大人の甘酸っぱさをお楽しみいただけます。また、この期間だけの限定商品を含め、全10種のチョコレートスイーツを用意しており、贈る方やシーンに合わせてお選びいただけます。



●クリスマスケーキに続き宝石箱シリーズ第2弾！

美しいビジュアルと開ける瞬間にこだわった「エクラン」 **限定15台・要予約**



美しい宝石箱のビジュアル、開ける瞬間のワクワク感、1粒1粒を選ぶ楽しみを全て体験いただきたいと、実際に開くことのできる仕組みにこだわったショコラティエの想いから生まれた宝石箱。繊細で複雑な装飾や物語に出てくるような夢が溢れるビジュアルは、思わず飾っておきたくなります。

宝石箱の中には、塩杜氏 銀象のこだわりの「塩」と、「ベリー」それぞれのチョコレートとのマリアーージュを楽しめる新作6種を含む全8種をラインナップ。また、宝石箱の中の台座は、ドライフルーツやナッツが贅沢に散りばめられたチョコレートでできており、宝石箱を余すことなく全てお召し上がりいただけます。

・料金：18,000円

◎内容：『Sio』、『Sio×Sake』、『Sio×Yuzu』、『ストロベリー』、『ラズベリー』、『ブラックベリー』、『カラクレ』、『セーブル』

●「塩杜氏 銀象」のこだわりの塩×チョコレートと、
3種のベリー×チョコレートの贅沢なマリアージュを楽しめる
ショコラティエスペシャル「プラティーン」

高知県土佐の地下海水を引き込み、太陽の力だけで結晶化させて作る「塩杜氏 銀象」のこだわりの塩「銀象ソルト」。味わいの異なるこだわりの塩に、ショコラティエが高知県の和素材「日本酒」「柚子」などを組み合わせた3種をご用意しました。それぞれの塩の個性がチョコレートの味わいを引き立て、マリアージュする瞬間をご堪能ください。また、チョコレートと相性が良いベリーのフレーバーは、ストロベリー、ラズベリー、ブラックベリーの3種をご用意し、レモンや洋酒の隠し味を加えるなど、それぞれのベリーの個性を活かした大人な味わいに仕上げました。



・料金：2,400円（6個入り）

◎内容：『Sio』、『Sio×Sake』、『Sio×Yuzu』、『ストロベリー』、『ラズベリー』、『ブラックベリー』

◎ショコラティエスペシャル「アルジャン」（4個入り）1,600円もごございます。
内容：『Sio』、『Sio×Yuzu』、『ストロベリー』、『ラズベリー』



<6種の味わいについて>

・『Sio』

粒が大きく、カリッとした食感としつかりとした塩味が特徴の塩は、塩そのものの味わいを一番に味わってもらいたいとの想いから、シンプルにミルクチョコレートのガナッシュを組み合わせました。塩本来の旨みが、チョコレートの甘さを引き締めます。

・『Sio×Sake』

完全天日塩では大変珍しいとされる細やかな粒が特徴の塩杜氏銀象を代表する塩を使用。粒が細やかなため、水分とよく馴染むことから、品の良いナチュラルな香りとなめらかに膨らむ味わいが特徴の土佐の日本酒「船中八策」を組み合わせ、大人のボンボンショコラに仕上げました。

・『Sio×Yuzu』

やわらかな塩味と口の中にほんのり広がる甘みが特徴の塩に、高知県を代表する柑橘である柚子を組み合わせました。生クリームで溶かした塩はやわらかな甘みが広がり、刻んだ柚子の皮が爽やかなアクセントをもたらします。

・『ストロベリー』

チョコレートと相性抜群のいちご。いちごのピューレにホワイトチョコレートなどを加えたまるやかな味わいのガナッシュに、クラッシュしたフリーズドライを食感のアクセントに。隠し味に入れた瀬戸内レモンが爽やかな大人のいちごチョコレートです。

・『ラズベリー』

ラズベリーのピューレに、ラズベリー香るブランデー、仕上げに自家製のジャムを加えました。ラズベリーのカクテルを味わっているような、リッチな味わいです。

・『ブラックベリー』

甘みと酸味のバランスが良いといわれるブラックベリー。ベリーの中でも食べる機会の少ないブラックベリーのおいしさを知ってほしいと、ブラックベリーのピューレを入れたシンプルな味わいにこだわりました。

●鮮やかな太陽をイメージしてリニューアル！

毎年完売の地球儀型チョコレート「プレザンスフェール」**数量限定・要予約**

定番人気の「プレザンスフェール」は、空や海を感じさせるブルーの色合いから、太陽をイメージしたオレンジにピンクのグラデーションが幻想的なビジュアルへリニューアル。球体に施したアーティスティックなデザインはショコラティエのお気に入りです。鮮やかな球体の中には、贅沢に敷き詰められたパルクラッカン、ナッツ、ドライフルーツに、今年新作の「塩」や「ベリー」を使用したチョコレートなど4種が顔を覗かせます。



・料金：3,800円

◎内容：『Sio』、『ラズベリー』、『ブラックベリー』、『カラク』

●ビターな味わいを追求！コニャック香る
『大人のためのビターショコラロール』

シェフパティシエがオリジナルブレンドした 82%の高カカオチョコレートや、ビターガナッシュとビターチョコレートクリームのバランスにこだわりました。たっぷりのラム酒を使用したガナッシュの中には、ミネラル豊富なゲランドの粗塩をアクセントに使用し、程よい塩味がチョコレートの香りと甘さをより引き立てます。

・料金：2,300 円



■バレンタイン&ホワイトデー2023

場所：2階／フードブティック＜ポピンズ＞

期間：2023年1月14日（土）～3月14日（火）

- ・「エクラン」【限定15台・要予約】 18,000 円
- ・「プレザンスフェール」【数量限定・要予約】 3,800 円
- ・ショコラティエスペシャル「プラティーン」(6個入り) 2,400 円
- ・ショコラティエスペシャル「アルジャン」(4個入り) 1,600 円
- ・「大人のためのビターショコラロール」 2,300 円

◎上記のほかにもご用意しております。詳しくはお問合せください。

◎上記商品はオンラインショップでもご購入可能です。（一部お届け不可）

※上記の金額は全て税込み価格となります。

※写真はイメージです。

季節・天候、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます。

特集ページ：<https://www.keioplaza.co.jp/event/valentine-white-day/>

◎お問合せ／（03）3344-0111（代表）【フードブティック＜ポピンズ＞】10:00～19:00

本件に関するお問合せ先：

株式会社京王プラザホテル営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・川嶋 慶子・濱谷 愛美・波多野 千恵子
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

T e l 03-5322-8010 F a x 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp