

2017年11月22日

京王プラザホテル ニュースリリース

チョコレート製の宝石箱に7つのジュエリーに見立てショコラを入れた
50個限定の「ハートの宝石箱」と

61%エクストラビターな味わいとグランマニエ香る大人のショコラ

京王プラザホテルのバレンタインチョコレート2018

2018年1月14日(日)～2月14日(水)

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)2階/フードブティック<ポピンズ>は2018年1月14日(日)から2月14日(水)までホテルパティシエが手作りする2018年バレンタインチョコレートを販売いたします。毎年ご好評をいただいている7種のブティック・ドゥ・ショコラが宝石のようにおさめられている「ショコラティエ特製ハートの宝石箱」と、毎年ご好評いただいている2種のトリュフはヴァローナ社のエクストラビターチョコレートを使用した大人の贅沢を感じさせる「トリュフ エクストラビター」とフランスの銘酒グランマニエを効かせた口どけの良い「トリュフ グランマニエ」をラインナップにそろえました。

「ショコラティエ特製ハートの宝石箱」は、味わい豊かな7種のブティック・ドゥ・ショコラが、これもまたチョコレートでできた赤色の可愛らしいハート型のボックスに宝石のようにおさめられている商品で、50個限定で販売いたします。ハートの箱も中のチョコレートもショコラティエが全て手作りで仕上げています。7種のチョコレートは伝統の製法を守りながら作る定番人気の「カラク」、ミルクの繊細な「マルー」、ラズベリー風味の「エクスキ」、コーヒーガナッシュの「ブレジリアン」と、今年の新作3種としてグロゼイユ(赤すぐり)の甘酸っぱさが爽やかな「グロゼイユ」、アブリコットの優しい甘さを楽しむ「アブリコット」、ヴァローナ社のホワイトチョコレートと相性抜群のミントが薫る「ミント イボワール」と、バラエティ豊かな気品ある味わいをお届けします。

また、世界トップパティシエに愛されるヴァローナ社のエクストラビター61%のチョコレートを使用した大人の贅沢な味わいが魅力の「トリュフ エクストラビター」とフランスの銘酒グランマニエを効かせた口解けの滑らかな男性好みの「トリュフ グランマニエ」も合わせてご用意いたします。ほかにもチョコレートの専門職人ショコラティエが一つ一つ丁寧に作り上げ、この時期だけの特別なデコレーションが施されたアーモンドショコラなども販売いたします。

■ バレンタインチョコレート2018

場所:2階/フードブティック<ポピンズ>

期間:2018年1月14日(日)～2月14日(水)

◆ ショコラティエ特製ハートの宝石箱【限定50個】

3,980円税込(本体価格3,686円)

※2018年1月14日(日)から予約開始/2月1日(木)～の販売

◆ 「トリュフ エクストラビター」

2個入り 650円税込(本体価格602円)

3個入り 980円税込(本体価格908円)

6個入り 1,520円税込(本体価格1,408円)

12個入り 2,700円税込(本体価格2,500円)

◆ 「トリュフ グランマニエ」

2個入り 650円税込(本体価格602円)

3個入り 980円税込(本体価格908円)

6個入り 1,520円税込(本体価格1,408円)

12個入り 2,700円税込(本体価格2,500円)



◎お問合せ・ご予約(03)3344-0111(代表) 2階/フードブティック<ポピンズ>

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 斎藤 潤子・大塚 智生・小田 力・石川 綾子
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>