

報道関係者各位

Press Release

2020年1月17日



ホテル雅叙園 東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

ホテル雅叙園東京 バレンタインチョコレートの発売開始 2020年2月1日(土)より

館内に点在する組子細工や美術工芸品からヒントを得た和柄チョコレート4種類

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地:東京都目黒区 / 総支配人:吉澤真一郎)では、PATISSERIE「栗杏 1928」にてバレンタインチョコレートを2月1日(土)より販売開始いたします。パストリー料理長の生野剛哉が手掛けるシンプルで素材を生かしたチョコレートの数々は、館内に点在する組子細工や美術工芸品からヒントを得た和柄チョコレート「京・みやこ」や「組子・和撰」など計4種類。令和最初のバレンタインは日本美を感じさせるチョコレートでお愉しみください。



2020年バレンタインチョコレート「京・みやこ」



2020年バレンタインチョコレート「組子・和撰」

【2020年バレンタインチョコレート一覧】

◆京・みやこ ¥2,200(税込)

箱を開けた瞬間にびっくり。まるで和菓子のような見た目のボンボンショコラは、紫蘇や抹茶、黒豆など味にも和テイストを盛り込みました。幅広い年代の方への贈り物に。

「京・みやこ」左より

蜜柑&ヨーグルト / 日本酒&黒豆 / 紫蘇

あんず&プラリネ / 抹茶&ごま



◆組子・和撰 ¥4,400(税込)

チョコレートでできた組子のボックスの中に和柄のボンボンショコラが 6 種類。桜ピスタチオや杏紅茶など一味違った味わいが特徴の「組子・和撰」は椿を象った飾りもチョコレートです。特別なチョコレートをお探しの方にぴったりの一品です。

「組子・和撰」左上から時計回り

杏紅茶 / 桜ピスタチオ / ハイビスカス
紫蘇 / 東京抹茶 / 山椒



◆組子・和札 ¥4,100(税込)

チョコレートでできた組子のボックスの中に和柄のタブレットチョコレートが 4 種類。ボリュームのあるチョコレートは、ほうじ茶や抹茶黒豆など和テイストの味わいで食べ応え抜群です。

「組子・和札」上から

柚子 / ほうじ茶 / 胡麻 / 抹茶黒豆



◆雅・クラシックショコラ ¥3,300(税込)

しっとり濃厚なガトーショコラをビターチョコレートで包み込みました。大事な方への贈り物にぴったりの季節限定の大人の逸品です。



【バレンタインチョコレートのご予約・お問い合わせ】

ホテル雅叙園東京内1F PATISSERIE「栞杏 1928」

電話番号 03-5434-5230 (11:00~20:00)

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien>

【PATISSERIE「葉杏 1928」とは】

パストリー料理長 生野剛哉が手掛けるショコラをはじめとするスイーツや、ホテルオリジナルのデリカテッセン商品などをご提供いたします。店名の「葉杏」は、フランス語で「つなぐ」「絆」を意味する“Lien(リアン)”に由来。「葉」は道標の意味があり、ギフトを通じて大切な人に気持ちを伝えて欲しいという願いをこめました。



パストリー料理長 生野剛哉プロフィール

川崎日航ホテルやパンパシフィックホテル横浜(現・横浜ベイホテル東急)などを経て2006年にパティスリー葉山庵統括パティシエ就任。その後、ラヴィマーナ神戸やホテル日航東京(現・ヒルトン東京お台場)にてパストリーシェフに就任。2004年にはクーブ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2005日本予選決勝大会に出場。2016年5月株式会社目黒雅叙園パストリー料理長に就任。「シンプルにつくること、素材を生かすこと」をモットーとし、選りすぐりの素材の魅力が最大限に引き出されるスイーツ作りを心がけています。



ホテル雅叙園東京とは

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京は、館内のいたるところで絢爛豪華な美術・工芸品をご覧いただける、日本美が詰まった唯一無二のミュージアムホテルです。館内には日本画 約700点、美術工芸品を含めると約2,500点の作品が点在し、客室は全60室すべてがスイートルーム仕様で80㎡以上の広さを誇ります。



〒153-0064 東京都目黒区下目黒 1-8-1

TEL:03-3491-4111(大代表)

<http://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

<本件に関する報道関係者からのお問合せ>

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、川中

TEL:03-5434-3832/FAX:03-5434-3147

E-mail: press@hotelgajoen-tokyo.com