
和テイストのバレンタインチョコレート4種類 ホテル雅叙園東京「バレンタインコレクション 2021」 2021年1月25日(月)より販売開始

受験など人生の節目を迎える方へ願いを込めた贈り物として“御守ちよこ”も新登場

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、PÂTISSERIE「栞杏 1928」にて1月25日(月)より、2021年のバレンタインチョコレートの販売を開始いたします。ペ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2021年のバレンタインチョコレートは、日常が様変わりする中、大切な人と共にバレンタインを迎えられることに改めて感謝の気持ちを込め、「近くにある幸せを願う」をテーマといたしました。館内に点在する日本画などの美術工芸品からヒントを得て、“好き”の気持ちをチャームに伝える和テイストのバレンタインチョコレート4種類をご用意。大切な人だけではなく、お世話になっている方への贈り物にもぴったりです。



【2021年バレンタインチョコレート一覧】

◆花宴 はなのえん

料金 :¥3,100(税込)

概要 :

箱を開けた瞬間にびっくり。和菓子と間違えてしまいそうな見た目と、紫蘇や抹茶、日本酒&黒豆など和テイストの味わいが人気のボンボンショコラ「京・みやこ」に、「焦がし醤油」、「梅」、「くるみ」の新作3種類が加わりました。幅広い年代の方への贈り物としてご利用いただけます。

【花宴 はなのえん】左上より時計回り

梅 / 焦がし醤油 / 紫蘇 / 日本酒&黒豆 / あんず&ブラリネ / くるみ / 抹茶&ごま / 蜜柑&ヨーグルト



◆御守ちよこ「NEGAI」

料金 :¥3,400(税込)

概要 :

落雁風の3種類のボンボンショコラ(蜜柑&ヨーグルト / 紫蘇 / 日本酒&黒豆)と、ホワイトチョコレートでできた御守ちよこ、縁起の良い扇を合わせた「御守ちよこ『NEGAI』」は、大切な人だけでなく、お世話になっている方や受験など人生の節目を迎える方へ、文字通り、願いを込めた贈り物としてもお使いいただけます。



◆ショコラの2段重

料金 :¥4,500(税込)

概要 :

世界のパティシエに愛されるヴァローナのクーヴェルチュールを使用したショコラの2段重箱。ホテルのロゴをあしらったしっとり濃厚な味わいが特徴の「エクアトリアルブラウニー」をはじめ、フランボワーズなどの赤いベリー系の華やかな酸味が特徴の「木苺とマンジャリ」、ミルクと砂糖を絶妙なバランスで配合し控えめな甘さが特徴のホワイトチョコレートを使用し抹茶の苦みを引き立たせた「東京抹茶とオパリス」など、味や食感に変化を持たせた7種類のプティガトーを詰め合わせました。大切なご家族や仲間と、幸せを分かち合いながらお楽しみください。



「ショコラの2段重」 左上より時計回り

柚子とイボワール / 木苺とマンジャリ / グアナラ・ラクテのフォレノワール / エクアトリアルブラウニー / 東京抹茶とオパリス / 珈琲とドゥルセ / オレンジとジヴァラ・ラクテ

◆天井画マカロン

料金 :¥2,800(税込)

概要 :

木箱に入った「天井画マカロン」は日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京を代表する、館内を彩る天井や欄間の日本画をモチーフにしたマカロンです。



「天井画マカロン」 左上より時計回り

ラズベリー / バニラ / ピスタチオ / パッションフルーツ / バニラ / キャラメル

【バレンタインチョコレートのご予約・お問い合わせ】

販売場所 :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)

公式サイト <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien>

【PATISSERIE「葉杏 1928」とは】

ペストリー料理長 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。



ペストリー料理長 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)にてペストリーシェフに就任。2004年にはクープ・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月にホテル雅叙園東京のペ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。



新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786>

レストランをご利用のお客様に対する取り組みについて

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_rest.pdf

ホテル雅叙園東京とは

90年以上の伝統を受け継ぎ、2,500点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全60室の客室は、80㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした23の宴会施設、そして東京都指定有形文化財の「百段階段」を有しています。

また、世界80カ国、520軒を超える独立系の小規模ラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Traveller Made®」に加盟しています。

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

Facebook: <https://www.facebook.com/gajoen/>

Instagram: <https://www.instagram.com/hotelgajointokyo/>

【お問い合わせ先】

ホテル雅叙園東京 広報事務局(共同ピーアール内)

担当: 宇高(うだか)、三本(みつもと)、神津(こうづ)

T E L : 03-3571-5193 / F A X : 03-3571-5360

hotelgajointokyo-pr@kyodo-pr.co.jp

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、旭岡

T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com