



箱を開けた瞬間に笑みがこぼれる彩り豊かな縁起もの 和素材を極めたバレンタインコレクション 2023

ホテル雅叙園東京にて2023年1月23日（月）より販売開始

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：深澤正生）では、2023年1月23日（月）より、PÂTISSERIE「栞杏 1928」にて、バレンタインチョコレートの販売を開始いたします。



2023年は、縁起ものをモチーフにした彩り豊かなボンボン「舞い扇」や、さまざまな吉祥文様をあしらった「文様チョコ」などの新作をはじめ、ホテル内にある美術品の天井画をモチーフにしたボンボンショコラなど、ホテル雅叙園東京ならではの商品を取り揃えます。芳醇で奥深いチョコレートと、和素材のかけ合わせをご堪能ください。

■バレンタインチョコレート販売概要

【販売】PÂTISSERIE「栞杏 1928」

公式オンラインショップ <https://www.gajoen-shop/>

※一部、実店舗限定のみでのお取り扱い商品もございます

【期間】2023年1月23日（月）～2月14日（火）

【ご予約・お問合せ】03-5434-5230（11:00～20:00 / PÂTISSERIE「栞杏 1928」）

【URL】<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/choco>

【バレンタインコレクション 2023 商品一覧】

■舞い扇

料金：¥3,700

<概要>

箱を開けた瞬間に思わず笑みがこぼれるユニークなダルマや、末広がり扇、梅や菊の花など8粒の縁起ものを詰め合わせました。果実感たっぷりの蜜柑のピューレや、柚子の酸味と香りをしっかりと感じるガナッシュなど、ひと箱にさまざまな和のエッセンスが込められています。

<フレーバー> 左上から時計回り

落花生 / さくら / 柚子 / あんず&プラリネ / 蜜柑&ヨーグルト / 抹茶&ごま / 木苺 / マール酒



■文様チョコ

料金：¥2,400

<概要>

カカオ分の高いビターなチョコレートを七宝文様、青海波などの吉祥文様や、末広がり扇型に仕上げました。苦みだけでなく、酸味やアロマなど、特徴の異なるチョコレートを使い分け、素材本来の味わいを存分にお愉しみいただける大人向けのボンボンショコラです。

<フレーバー> 左上から時計回り

日本酒 (66%) / グランマルニエ (40%) / マール酒 (70%) / アプリコットブランデー (41%) / キリシュワッサー (56%) ※ () 内はカカオ分



■その他、おすすめ商品



【天井画ショコラ・竹林】

料金：¥2,400

<フレーバー> 左から

トロピカルペッパー (菖蒲) / ほうじ茶 (桜) / 紫蘇 (烏帽子・花髪飾りの女) / ライチローズ (ダリア) / 山椒 (孔雀) ※ () 内は作品名



【京・みやこ】

料金：¥2,300

<フレーバー> 左から

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



【天井画マカロン】

料金：¥2,800

<フレーバー> 左上から時計回り

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



【DARUMA】

料金：¥2,300

<フレーバー> 左から

東京抹茶 / 蜜柑 / 日本酒 / さくら / 味噌



【ショコラ5】

料金：¥2,300

<フレーバー> 上から時計回り

柚子 / カルヴァドス / 木苺 / ピスタチオ / 山椒

■店舗限定商品 ※3日前までの完全予約制



【玉手箱】

料金：¥20,000

重厚感ある仕上げのチョコレートで作られた玉手箱の中には、和柄のマカロン、ボンボンショコラなどが贅沢に詰められています。

<内容>

上段：シシリアン / フルリール / マスカルポーネカフェ / 和歌ロン3個 / ブラウニー4個 / フルーツ

下段：パウンドケーキ3種 / エンガディナー / マドレーヌ / フィナンシェ / クッキー2枚



【手毬チョコ】

¥3,500



【舞妓はん】

¥3,800



【夫婦折り鶴チョコ】

¥4,000

※料金は全て税込みとなります。

PÂTISSERIE 「栞杏 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「栞杏」は、フランス語で「つなぐ」「絆」を意味する“Lien (リアン)”に由来。「栞」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込めました。

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月株式会社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

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「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な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「Serandipians by 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/>

新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取組み

<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組み

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

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡、武
TEL : 03-5434-3832 / FAX : 03-5434-3147
press@hotelgajoen-tokyo.com