

日本の美味とカカオの奥深さに満たされる甘いひとときを
「バレンタインコレクション 2024」
ホテル雅叙園東京にて、2024年1月22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：森木 岳明）では、2024年1月22日（月）より、PÂTISSERIE「葉杏 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。



2024年のバレンタインコレクションは、薔薇のドライフラワーとハート形のショコラの二段重「恋かさね」、日本ならではの味わいを閉じ込めた5粒のボンボンショコラ詰合せ「JAPON」の2種が新作として登場いたします。「シンプルに作ること、素材を活かすこと」を心がけながらも、ホテル雅叙園東京らしさを追求したショコラが、甘美なひとときを演出いたします。

■バレンタインチョコレート販売概要

【販売】PÂTISSERIE「葉杏 1928」

公式オンラインショップ (<https://www.gajoen-shop.com/>) ※一部、店舗限定商品もございます

【期間】2024年1月22日（月）～2月14日（水）

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

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

【バレンタンコレクション 2024 商品一覧】

■恋かさね ※店舗限定販売（数量限定）

【料金】 ¥9,900（税込）

【概要】 チョコレートで出来たハート形のボックスの片方にはアマンドショコラを、もう片方には吹きよせのように6粒のショコラを詰め合わせました。ドライフラワーの薔薇を上段に重ねた2段重です。

【内容】

<上段>薔薇のプリザーブドフラワー

<下段>チョコレートボックス

左：アマンドショコラ

右：ポンポンショコラ（蜜柑&ヨーグルト / 日本酒&黒豆 / 抹茶&ごま / あんず&プラリネ） / タブレット2粒（梅 / さくら）



■JAPON

【料金】 ¥3,200（税込）

【概要】 日本酒や醤油など、日本が世界に誇る食材は、実は、カカオとの相性が抜群です。日本酒には黒豆を、焦がし醤油にはあられを合わせるなど、小さな一粒に驚きと発見が。カカオを知り尽くしたシェフだからこそその発想で日本の美味を表現しました。

【フレーバー】

紫蘇 / 玉露 / 焦がし醤油 / 日本酒&黒豆 / 柚子&プラリネ



その他、おすすめ商品

■天井画ショコラ「八景」

【料金】 ¥4,300（税込）

【概要】 ホテルの天井や壁を彩る花鳥画や美人画、江戸時代の参勤交代をモチーフにした彫刻からのひとコマを切り取った大名など、8つの景色をショコラに写し取りました。

【フレーバー】 ほうじ茶 / 紫蘇 / 抹茶 / オレンジアールグレイ / カシスフィグ / バニラ / 山椒 / トロピカルペッパー



■舞い扇

【料金】 ¥3,700（税込）

【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、末広がりの扇、梅や菊の花など8粒の縁起ものを詰め合わせました。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】

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



店舗限定商品 ※3 日前までの完全予約制

■玉手箱

【料金】 ¥20,000 (税込)

チョコレートで作られた重厚感のある玉手箱の中には、和柄のマカロン、ボンボンショコラ、プティガトー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】 ¥4,200 (税込)



【夫婦折り鶴チョコ】 ¥4,200 (税込)

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」は道標の意義があり、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。「シンプルに作ること、素材を活かすこと」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 m²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®」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/hotelgajoentokyo/>

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡 志乃

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

press@hotelgajoen-tokyo.com