

口どけや香りにこだわった至極のチョコレートが全10種類 バレンタインチョコレート 2017 2017年1月14日(土)～2月14日(火)

東京ディズニーリゾート®・パートナーホテルのオリエンタルホテル 東京ベイ(千葉県浦安市美浜 1-8-2 総支配人:森山真也)では、2017年1月14日(土)～2月14日(火)の期間、2階「パティスリー」にてバレンタインシーズンに向けたチョコレートスイーツを販売いたします。

今年は見た目にもかわいい「ロリポップ」やひと粒ひと粒丁寧につくりあげる「ボンボンショコラ」を新作に加え、全10種類をラインナップいたしました。すべてパティシエが“口どけ”と“鼻へ抜ける香り”にこだわった自信作ばかりです。大切な方への贈りものとしてはもちろん、友チョコやご自分へのご褒美としてもおすすめです。



販売期間：2017年1月14日(土)～2月14日(火)

販売店舗：パティスリー(2階)

営業時間：10:00～21:00

お問い合わせ・ご予約：Tel. 047-350-8561(レストラン予約)

■ロリポップ 各 200 円

スイート／ホワイト／ミルク

ウサギやヒヨコが描かれた、食べるのがもったいないくらいキュートでありながら本格的な味わいを楽しめるチョコレート。カカオの香り豊かな「スイート」、かすかなキャラメル風味が広がる「ホワイト」、すっきりした甘さの「ミルク」の3種類をご用意いたしました。友チョコやお子様へのプレゼントにどうぞ。



■ボンボンショコラ 1粒 200 円

薔薇とラズベリー／紅茶／プラリネ／コーヒー／カシスキャラメル／苺のミルクボール

薔薇とラズベリー

ほのかに香る薔薇とラズベリーの甘酸っぱさを掛け合わせたガナッシュをホワイトチョコレートで包んだショコラ。

紅茶

アールグレイの芳醇な香りが広がる、口どけ滑らかなショコラ。

プラリネ

コクのあるジャンドゥージャをミルクチョコレートで包んだショコラ。

コーヒー

ブラジル産とエチオピア産の深煎り焙煎コーヒー豆を丁寧に抽出し、ビターチョコレートで包んだ香り豊かなショコラ。

カシスキャラメル

ほろ苦いキャラメルにフルーティーなカシスのアクセントが効いたショコラ。

苺のミルクボール

フリーズドライ苺をミルクチョコレートとホワイトチョコレートでダブルコーティングした、酸味と甘みのバランスが絶妙なショコラ。



■フロランタンショコラ 650 円

サクサクしたクッキー生地にも、アーモンドをふんだんに使用したキャラメルをのせて焼き上げました。バニラの香りたっぷりのキャラメルとさっぱりとしたビターチョコレートのコンビネーションをお楽しみください。



■生チョコ (4個入り) 800 円

■チョコレートロッシェ(苺／ミルク) 各 600 円

■ハートのガトーショコラ・マドレーヌ 各 200 円

■タブレットショコラ ミニアソート(スイート／ホワイト／ミルク) 420 円

■オレンジット 600 円

■アマンドショコラ 450 円

■パールクラッカン(スイート／ホワイト) 各 450 円

※表示価格は税込の料金です。



[長田 学 ペストリーシェフ]

辻製菓専門学校フランス エスコフィエ校を卒業後、「サロン・デュ・ショコラ」で注目を浴びたフランスのショコラティエ「プラリュ」にて研鑽を積み、製菓学校講師を経て1999年パークハイアット東京に入社。2006年からはスーシェフとして、幅広い世代の方にお召し上がりいただけるスイーツづくりに尽力しました。2013年4月よりオリエンタルホテル 東京ベイのペストリーシェフに就任。五つ星ホテルや海外で培った経験を活かし、甘みを控えた見た目と味の双方から楽しめる品のあるスイーツをご提供いたします。

[オリエンタルホテル 東京ベイ]

1995年開業の、東京ディズニーリゾート®・パートナーホテル。JR京葉線新浦安駅北口直結で、東京駅まで17分、東京ディズニーリゾート®まで1駅3分。また、ホテルから一日最大69便運行するシャトルバスを利用すれば、東京ディズニーリゾート®まで15分の大変便利なホテルです。東京ディズニーリゾート®各種チケットもホテル館内でお求めいただけます。

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

オリエンタルホテル 東京ベイ <http://www.oriental-hotel.co.jp>

マーケティング部 マーケティング課 広報・PR : 鈴木 千賀子 e-mail chikako.suzuki@oriental-hotel.co.jp

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2 Tel: 047-350-8200 / Fax: 047-381-08517