



## 大切な方へ想いを伝える バレンタインチョコレート 2016

2016年1月14日(木)～2月14日(日)

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:藤井育郎)では、2016年1月14日(木)～2月14日(日)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。

パストリーシェフ 長田学が2016年のバレンタインにお贈りするのには、ひと粒ひと粒丁寧に作りあげる「ボンボンショコラ」をはじめ、昨年好評だった「タブレットショコラ」、新作の「チョコレートロッシェ」など5種類。大切な方へのギフトとしてはもちろん、“友チョコ”や“ご褒美チョコ”としてもおすすめです。



商品名	料金
ブラウニータワー	1,800円
ガトーショコラ	1,200円
ボンボンショコラ	6個入り 1,500円
タブレットショコラ (ビター/ミルク/ホワイト)	ミディ 400円/グラン 900円 プチアソート 420円
チョコレートロッシェ (ビター/ストロベリー)	各 600円

※「ボンボンショコラ」はおひとつからお求めいただけます  
※税金込

- 販売期間 : 2016年1月14日(木)～2月14日(日)
- 販売店舗 : 「パティスリー」(2階)
- 営業時間 : 10:00～21:00
- ご予約・お問い合わせ : Tel.047-350-8561(レストラン予約)

## <商品詳細>



### ➤ ボンボンショコラ

#### ストロベリーシャンパン

ストロベリーシャンパンガナッシュをホワイトチョコレートで包んだ、見た目にもキュートなショコラです。

#### 苺ミルクボール

フリーズドライ苺の酸味とホワイトチョコレートの甘さが絶妙なハーモニーを奏でます。

#### キャラメル・サレ

ほろ苦いキャラメルに塩味のアクセントが効いた濃厚で奥深い味わいです。

#### パレドール・オ・カフェ

コーヒー風味のガナッシュをビターチョコレートで包んだ香り豊かなショコラです。

#### ソレイユ

ミルクチョコレートとビターチョコレートにヘーゼルナッツのキャラメリゼとプラリネのガナッシュが絶妙なバランスのショコラです。

#### プラリネ

ジャンドゥー ज्याをミルクチョコレートで包んだ口どけ滑らかなショコラです。

### ➤ タブレットショコラ

カカオの深い味わいにキャラメルコーティングしたナッツやピスタチオがアクセントの「ビター」、コーヒーの香りとサクサクしたパユテフィユテインヌ<sup>(※)</sup>の食感が楽しい「ミルク」、苺のフリーズドライとマカダミアナッツやピスタチオナッツをふんだんに散りばめた「ホワイト」。3種類の違った食感とフレーバーをご用意いたしました。

※パユテフィユテインヌ＝薄く焼いたクレープ生地を乾燥させて砕いたもの



### ➤ チョコレートロッジェ

バニラとオレンジの香りがほんのり広がる「ビター」と、ホワイトチョコレートの中にフリーズドライ苺の酸味がアクセントの「ストロベリー」。サクサクとした軽い食感をお楽しみください。

### ➤ ガトーショコラ（直径 12cm）

カカオ 62%のビターチョコレートを使用。温めると、しっとりとしたビターな生地の中にしのばせたチョコレートチップがトロツと溶けて、より一層美味しく召し上がれます。



### ➤ ブラウニータワー

しっとり焼き上げた濃厚なブラウニーに、ナッツの香ばしい香りとカリカリとした食感がアクセント。コーヒーや紅茶とはもちろん、お酒との相性も良い大人のスイーツです。

#### [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。開業20周年を迎える今年は様々なアニバーサリーイベント・サービスを企画しています。JR京葉線新浦安駅北口直結で、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>

セールス&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](mailto:chikako.suzuki@oriental-hotel.co.jp)

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2 Tel: 047-350-8200 / Fax: 047-381-0851