

2015年12月14日

京王プラザホテル ニュースリリース

7種のショコラが宝石のような限定品「ハートの宝石箱」
グランマニエの香るビターな味わいの大人のトリュフ
爽やかなラズベリーテイストが魅力のノンアルコールトリュフ
京王プラザホテルのバレンタインチョコレート2016

2016年1月15日(金)～2月14日(日)

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:志村康洋)2階/フードブティック<ポピンズ>は、2016年1月15日(金)～2月14日(日)までホテルパティシエが手作りする2016年バレンタインチョコレートを販売いたします。毎年ご好評をいただいている7種のブティック・ドゥ・ショコラが宝石のようにおさめられている「ショコラティエ特製ハートの宝石箱」に加え、今年はグランマニエを使用した大人の贅沢を感じさせるビターチョコレート「トリュフ オランジュ」とラズベリーが甘酸っぱく香り豊かなノンアルコールの「トリュフ ルージュ」をラインナップにそろえました。

「ショコラティエ特製ハートの宝石箱」は、味わい豊かな7種のブティック・ドゥ・ショコラが、これもまたチョコレートでできた赤色の可愛らしいハート型のボックスに宝石のようにおさめられている商品で、50個限定で販売いたします。ハートの箱も中のチョコレートも、ショコラティエが全て手作りで仕上げています。7種のチョコレートは伝統の製法を守りながら作る定番人気の「カラク」、ミルクの繊細な「マルー」、ラズベリー風味の「エクスキ」、コーヒーガナッシュの「ブレジリアン」と、今年の新作3種としてバラの形をしたホワイトチョコレートにミントのリキュールが香る「ローズブラン」カシスのガナッシュにラズベリー味のパート・ド・フリユイを入れた「ローズルージュ」、バニラチョコレートにキャラメル・アーモンドのペーストでコクのある味わいを楽しめるハート型の「プリュム」と、バラエティ豊かな気品ある味わいをお届けします。

また、グランマニエを使用し、カカオ70%のビターなチョコレートと組み合わせた大人の味わいを楽しめる「トリュフ オランジュ」と、パステルピンクのラズベリーパウダーを纏い、ラズベリーのガナッシュが爽やかな味わいの「トリュフ ルージュ」も合わせてご用意いたします。ほかにも、チョコレートの専門職人ショコラティエが一つ一つ丁寧に作り上げた生チョコレートやこの時期だけの特別なデコレーションが施されたアーモンドショコラなども販売いたします。

■ バレンタインチョコレート2016

場所:2階/フードブティック<ポピンズ>

期間:2016年1月15日(金)～2月14日(日)

◆ショコラティエ特製ハートの宝石箱【限定50個】

3,980円税込(本体価格3,686円)

※1月15日(金)から予約開始/2月1日(月)～の販売

◆「トリュフ オランジュ」

2個入り 650円税込(本体価格602円)
3個入り 980円税込(本体価格908円)
6個入り 1,520円税込(本体価格1,408円)
12個入り 2,700円税込(本体価格2,500円)

◆「トリュフ ルージュ」

2個入り 650円税込(本体価格602円)
3個入り 980円税込(本体価格908円)
6個入り 1,520円税込(本体価格1,408円)
12個入り 2,700円税込(本体価格2,500円)



◎お問合せ・ご予約(03)3344-0111(代表)2階/フードブティック<ポピンズ>

本件に関するお問合せ先:

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子・石川 綾子・佐藤 亜紀

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Te l 03-5322-8010 Fa x 03-3346-2479

<http://www.keioplaza.co.jp>