

2016年11月21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」

バナナの優しい香りと味わいが広がるトリュフなど

京王プラザホテルのバレンタインチョコレート2017

2017年1月15日(日)～2月14日(火)

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)2階/フードブティック<ポピンズ>は2017年1月15日(日)から2月14日(火)までホテルパティシエが手作りする2017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・ドウ・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、今年はバナナピューレが入ったノンアルコールの「トリュフ バナナ」とグラッパを使用した大人の贅沢を感じさせる「トリュフ ファヴォリ」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・ドウ・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種としてフルーティーな香りとパッションの酸っぱさが、ホワイトチョコの甘さをより引き立たせるハート型の「パッション」、抹茶とガナッシュの口当たりまるやかな「テベール」、ふわっと香るシナモンと濃厚でまるやかなミルクチョコレートの「シナモン」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、バナナの優しい味わいと香りをチョコレートに包んだ「トリュフ バナナ」と深い黒色の苦味のあるブラックココアパウダーを纏わせたグラッパがほのかに香る男性好みのアルコールが入った「トリュフ ファヴォリ」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2017

場所:2階/フードブティック<ポピンズ>

期間:2017年1月15日(日)～2月14日(火)

◆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(日)から予約開始/2月1日(水)～の販売

◆「トリュフ バナナ」

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 ファヴォリ」

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)



※写真は昨年度の商品です。



◎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 高藤 潤子・大塚 智生・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>