

2018年12月18日

京王プラザホテル ニュースリリース

**ホテルショコラティエが心をこめて手作り
 京王プラザホテルのバレンタインチョコレート2019**

2019年1月19日(土)～2月14日(木)

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2019年1月19日(土)から2月14日(木)までホテルパティシエが手作りするバレンタインチョコレートとして、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」と、ヴァローナ社の“エクストラビター”チョコレートを使用した大人の贅沢を感じさせる「トリュフエクストラビター」、フランスのシャンパン“マム”とヴァローナ社の“グアナララクテ”ミルクチョコレートをあわせた「トリュフシャンパーニュ」の3点を販売いたします。

「ショコラティエ特製ハートの宝石箱」は、チョコレート製の真っ赤なハート型ボックスに味わい豊かな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商品で、30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ブランデーが特徴の「カラク」、キャラメル「マルー」、アーモンドの「コンコルド」、カフェ風味の「セーブル」、さらに昨年登場したグロゼイユ(赤ずぐり)の甘酸っぱさが爽やかな「グロゼイユ」、アプリコットの優しい甘さを楽しむ「アプリコット」に加え新たにバラの花びらを模したバラ風味の「ローズ」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、世界トップパティシエに愛されるヴァローナ社のエクストラビター61%のチョコレートを使用した大人の贅沢な味わいが魅力の「トリュフエクストラビター」とフランスのシャンパン“マム”を効かせた口解けの滑らかな男性好みの「トリュフシャンパーニュ」も合わせてご用意いたします。

■バレンタインチョコレート2019

場所:2階/フードブティック<ポピンズ>

期間:2019年1月19日(土)～2月14日(木)

◆ショコラティエ特製ハートの宝石箱【限定30個】

3,980円税込(本体価格3,686円)

※2019年1月19日(土)から予約開始

2月1日(金)～の販売

◆「トリュフエクストラビター」

「トリュフシャンパーニュ」

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)



画像左より)

トリュフエクストラビター

トリュフシャンパーニュ

※上記のほかバレンタイン期間限定ハートのショコラ入りBOXも販売しております。

◎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 斎藤 潤子・小田 力・齊藤 直子・熱田 有紀

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 www.keioplaza.co.jp

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479