

2018年12月25日

大切な方への想いをカジノゲームに託して。全てチョコレートで出来たデザインチョコレートが再登場！

## 「CASINO 2019～運命のいたずら～」

1月15日(火)10:00より 予約開始 30分以内で完売必至のバレンタインチョコレート

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：宮島芳明）では、バレンタインチョコレートとして「CASINO 2019～運命のいたずら～」(価格：5,500円)を今年も販売いたします。2019年1月15日(火)より予約を開始し2月1日(金)～2月14日(木)まで「ペストリーショップ」(LBF)にて販売いたします。



詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

※写真はイメージです。

「CASINO 2019～運命のいたずら～」は、セルリアンタワー東急ホテルの人気商品で、2013年に新作として販売したところ、限定20個を3日で完売したデザインチョコレートです。その後は5年連続30分で完売するバレンタインの定番商品となり、毎年このチョコレートの販売を楽しみにしているお客さまも増えております。そうしたご希望にお応えして、毎年販売数を増やし、製造可能数の限界である35個を今年も先着順にて予約販売することとなりました。(電話での予約受付のみ)。「男性がもらって嬉しいチョコレート」をコンセプトとし、「CASINO」ゲームの世界をチョコレートで表現。贈られる側の男性の「遊び心」と、贈る側の女性の「運を天に任せる」気持ちを込めた作品です。ボックスを含め、ルーレット、ダイス、トランプ、チップ、ディーラースティックまで、すべてチョコレートで作り上げ、「インスタ映え」するフォトジェニックな商品としても好評を博しております。

### 「CASINO 2019～運命のいたずら～」商品概要

- 商品名 「CASINO 2019～運命のいたずら～」 ※限定 35 個
- 予約期間 2019年1月15日(火)10:00～ 2月13日(水)  
※1名さま1点まで、電話でのみご予約を承ります。店頭でのご予約受付はいたしません。
- お渡し期間 2019年2月1日(金)～2月14日(木)
- 販売価格 5,500円
- 販売場所・時間 ペストリーショップ(LBF) 11:00～21:00
- ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000(代表) ペストリーショップ(10:00～21:00)
- URL <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

※個数限定となりますので、品切れの際はご了承ください。※表示の料金には消費税8%が含まれております。

※「商品詳細」「ペストリーショップ紹介」を別紙にまとめます。

#### ◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 広報・宣伝/西澤、川島、三浦、猪鼻 TEL:03-3476-3348(直通) FAX:03-3476-3769(直通)  
取材窓口 川島 E-mail:[t.kawashima@tokyuhotels.co.jp](mailto:t.kawashima@tokyuhotels.co.jp) URL:<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/>  
セルリアンタワー東急ホテルはISO14001認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

## ■商品詳細



### 【上段】 ・カジノテーブル

カジノテーブル、ルーレット、カード、ダイス、CASINO チップ、ディーラースティックは、すべてブラックチョコレートやホワイトチョコレート製。

### 【下段】 ・チョコレートボックス

10種類のボンボンショコラ\*1とオレンジットの詰め合わせ。ボックスもチョコレート製。

### 【ボンボンショコラ 10種類】

#### ・キャラメル サレ

塩味のアクセントが効いたキャラメルチョコレート

#### ・トリュフ

スコッチ ウイスキーの香り豊かでコクのあるテイスト

#### ・パッション マンゴー

マンゴーとパッションのジュレ\*3を入れ、パッションの香り付けをしたホワイトチョコレート

#### ・ビスターシュ

ビスタチオとシナモンのガナッシュ

#### ・ラム レーズン

刻んだラム酒漬けのレーズンを入れたミルクチョコレート

#### ・ムスカディーヌ

ノアゼットのペーストとミルクチョコレートのガナッシュ\*2

#### ・フリーズ

イチゴのフリーズドライを閉じ込めたホワイトチョコレート

#### ・スリーズ

キルシュ漬けのチェリーを刻み、フォンダンと合わせたボンボンショコラ

#### ・フランボワーズ

フランボワーズのジャムとミルクチョコレートを入れたガナッシュ

#### ・レモン

レモンコンフィを入れた、レモン風味のホワイトガナッシュ

### 【オレンジット】

ひとつひとつ丁寧にオレンジの皮を煮つめて仕上げたオレンジピールをクーベルチュール\*4チョコレートでコーティング。

口の中に広がるオレンジの爽やかな香りと味わいがチョコレートとの美しいハーモニーを奏でます。

コーヒー、紅茶はもとより、お酒と合わせて楽しむのもおすすめ。

\*1 ボンボンショコラ (Bonbon Chocolat・仏語) =ガナッシュやブラリネ\*5などをチョコレートでコーティングしたひと口サイズのチョコレート。

\*2 ガナッシュ (Ganache・仏語) =チョコレートに生クリームを混ぜ合わせたチョコレートクリーム。バター、牛乳、洋酒などを加えることもある。

\*3 ジュレ (Gelée・仏語) =果実のピューレなどにゼラチンを加え、ゼリー状にしたもの。製菓では少しやわらかめに仕上げたもの。

\*4 クーベルチュール (Chocolat de couverture・仏語) =フランス語で「覆い」の意味。一般にはココアバター含有量の多い製菓用のチョコレートを指す。

\*5 ブラリネ (Praliné・仏語) =砂糖をキャラメル状にして、ローストしたアーモンドやヘーゼルナッツを混ぜ合わせペースト状にしたもの。

## 【パストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000 (代表)

営業時間 10:00~21:00 定休日 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう品質管理にも留意し、旬の素材を用いた商品をラインアップしています。

