

“食べられる”「CASINO」や香りがテーマのチョコラを楽しむ 「バレンタインデー コレクション 2024」

2024年1月15日(月)より予約受付開始

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 武井 隆）では、2024年2月1日（木）～2月14日（水）までの期間、ペストリーショップ（LBF）において「CASINO 2024～運命のいたずら～」や、「セルリアン セレクション 2024」を含む4種のバレンタインチョコレートを販売いたします。予約受付は2024年1月15日（月）より開始いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/110538/index.html>

「バレンタインデー コレクション 2024」は、「カジノゲーム」をモチーフとしたチョコレートボックス「CASINO 2024～運命のいたずら～」や、様々なフレーバーを織り交せたボンボンショコラ「セルリアン セレクション 2024」のほか、ホテルの人気商品として定着した「トリュフ チョコレート」「オレンジット」の計4種を揃えたバレンタイン期間限定のコレクションです。

「CASINO 2024～運命のいたずら～」は2013年の販売開始以来、ホテルを代表するチョコレートとして毎年ご好評をいただいています。ルーレット、ディーラースティック、ダイス、カジノテーブルを表現したボックスに至るまで全てをチョコレートで精巧に再現し、パティシエの卓越した技術とこだわりが凝縮したフォトジェニックな逸品です。10個限定商品のため、ホテル公式ウェブサイトにて予約専用URLをご用意し販売いたします。

「セルリアン セレクション 2024」は、「香り」をテーマに1粒1粒丁寧に作り上げたボンボンショコラ8種を詰め合わせました。「カルダモンシトロン」や「キャラメルローズマリー」、「YUZU」など、スパイスやハーブ、果実などの天然素材を使用したボタニカルな香りと、それぞれに組み合わせた素材同士の繊細で奥深いマリアージュをお楽しみいただける、パティシエが自信をもっておすすめするセレクションです。

恋人や大切な人への贈り物、自分へのご褒美など様々なシチュエーションでご利用いただける「バレンタインデー コレクション 2024」。寒い冬に心温まるスイーツギフトで癒しの時をお過ごしください。

【「バレンタインデー コレクション 2024」概要】

予約期間：2024年1月15日（月）～2月13日（火）

※「CASINO 2024～運命のいたずら～」は1月15日（月）10:00～インターネット予約限定となります。その他の商品は同日13:00～インターネットおよびお電話にて予約受付を開始いたします。詳細は公式ウェブサイトをご参照ください。

販売期間：2024年2月1日（木）～2月14日（水）

販売店舗：ペストリーショップ（LBF）11:00～20:00

商品名・価格：

- ・「CASINO 2024～運命のいたずら～」 15,000円 ※10個限定・インターネットにてご予約制。1名様1点まで。
- ・「セルリアン セレクション 2024」 4,000円
- ・「オレンジット」 1,800円
- ・「トリュフ チョコレート」 1,600円

お問い合わせ： Tel. 03-3476-3000（パストリーショップ 10:00～20:00）

店舗公式 WEB サイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>

※いずれの商品も個数限定となります。完売の際はご了承ください。 ※仕入れの状況により一部内容が変更となる可能性があります。

※表示の料金はテイクアウト商品につき、消費税 8%を含んだ総額表示となります。 ※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※写真はイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ&リゾート 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤

E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769（オフィス直通）

【商品詳細】

◆「CASINO 2024～運命のいたずら～」 15,000 円

（10 個限定・1 名さま 1 点まで）

贈る側の「運を天に任せる」気持ちと、贈られる側の「遊び心」をカジノゲームで表現。細かいパーツの一つ一つが精巧に再現されています。

上段：ルーレット、ディーラースティック、チップ、トランプ、ダイス、カジノテーブル

※全てチョコレート製

中段：ボンボンショコラ 8 種

（カルダモンシトロン、ピスタチオ、キャラメルローズマリー、ブラックベリーティー、ブラネノワゼット、フランボワーズローズ、YUZU、エスプレッソアナナ）

トリュフ チョコレート

下段：ムスカディン※¹、オレンジット、アマンド ショコラ、トランプ

※1：ヘーゼルナッツのペーストにミルクチョコレートを合わせたガナッシュにブランデーの香りが感じられる柔らかなチョコレート。



◆「セルリアン セレクション 2024」 4,000 円

「香り」をテーマに担当パティシエたちが試作を重ねて厳選した、ボンボンショコラ 8 粒の詰め合わせです。天然由来のボタニカルな香り、組み合わせた素材同士の奥深いマリージュや心地よい口どけをお楽しみください。

（上段左より）

カルダモンシトロン

「スパイスの女王」と言われるカルダモンのエキゾチックな風味を生かしたガナッシュに、爽やかなシトロンコンフィチュールを組み合わせました。ほのかな甘みと口いっばいに広がる清涼感をお楽しみください。

ピスタチオ

サクサクとした食感のピスタチオ風味のフィアンティーヌと、コクのあるピスタチオガナッシュの二層仕立て。香ばしくリッチな味わいと歯触りの良い食感が特徴です。

キャラメルローズマリー

爽快で力強いローズマリーの香りを移したなめらかなガナッシュと、濃厚でほろ苦いキャラメルを二層に仕上げました。キャラメルの風味がハーブの爽やかさを引き立て、スッキリとした後味に。濃い目のコーヒーと合わせてどうぞ。

ブラックベリーティー

ブラックベリーティーの茶葉からエキスを抽出し、香り高いガナッシュとパートドフリユイ（ゼリー菓子）に仕上げて組み合わせました。フレッシュな果実感と甘いショコラマリージュが印象的です。



(下段左より)

プラリネノワゼット

ヘーゼルナッツをローストし丹精込めて仕込んだ自家製プラリネの香ばしい風味と、ザクザクとした食感が心地よい一粒です。ナッツとミルクチョコレートとの二重奏に、素材を生かした自然の甘みや香りが加わりハイグレードな味わいに。

フランボワーズローズ

自家製のフランボワーズコンフィチュールと、ローズの香りが華やかなフランボワーズガナッシュの組み合わせ。バラの花びらを模した、艶やかな赤のグラデーションが目を引く一粒です。コーヒーはもちろん、紅茶や赤ワインと共に味わうのもおすすめです。

YUZU

ホワイトチョコレートをベースにした爽やかな柚子のガナッシュと、ふんわり柚子が香るサクサクのフィアンティーヌの二層仕立て。どこかホッとするような、ほんのりとした「和」の香りが心安らぐショコラです。

エスプレッソアナナ

パイナップル果汁を使ったカクテルからヒントを得たトロピカル風味のショコラです。フレッシュな果肉感たっぷりのパイナップルコンフィチュールと、ほろ苦いコーヒーのガナッシュが融合した、甘みと苦みの絶妙なバランスが光る大人の味わいです。

◆オレンジット 1,800 円

オレンジピールをクーベルチュールチョコレートで包み、アーモンドダイスをトッピングしたフランス生まれのチョコレート菓子。オレンジのフレッシュ感とカカオの旨味が、爽やかで深い余韻を残します。

使用しているオレンジピールは、朝食などで提供しているフレッシュオレンジジュースを絞った後のオレンジの皮を丁寧に下処理したものです。SDGs に美味しく貢献できるサステナブルな商品です。



◆トリュフ チョコレート 4 粒入り 1,600 円

コアントローが効いた風味豊かな大人のトリュフ チョコレートです。

良質なカカオを使用し、シンプルながらも素材本来の良さを活かしました。滑らかな口どけとリッチな味わいをゆっくりとお楽しみください。



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

営業時間 10:00~21:00 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しております。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、旬の素材を用いた商品をラインアップしています。記念日や手土産など、様々なシチュエーションにご利用ください。



公式ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/pastry-shop/index.html>