

2022年1月28日

《 The Okura Tokyo 》  
贈る喜び 贈られる幸せ  
「クラシックショコラ」  
2022年バレンタイン向け商品

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo のデリカテッセン シェフズガーデンでは、2022年のバレンタイン向け商品を用意しています。新商品「クラシックショコラ」は、シンプルな味わいにバレンタイン限定のアクセントを加え、大人の贈り物にふさわしいオーセンティックな一品です。その他、ピエール マルコリーニとのコラボレーションによるオリジナルのチョコレートボックス「シルバーハートコフレ ed. 2022」をはじめ、生菓子やパンのジャンルでも多彩なチョコレート商品を取り揃えて、さまざまなギフトシーンに対応します。



新商品「クラシックショコラ」

カカオ分70%のクーベルチュールをふんだんに使用した濃厚な味わいと、上面のガナッシュに香る“リキュールの女王”シャルトリューズ ジョースのエlegantな風味が洗練の印象。直径10cmのサイズ感もギフト向けです。

期間：2022年2月1日（火）～2月14日（月）

料金：¥3,000（消費税込）

シルバーハートコフレ ed. 2022

ボンボン・ショコラ7個入りのオリジナルボックス。  
ピエール マルコリーニが The Okura Tokyo のために配合したクーベルチュールによる2種を含みます。

期間：2022年2月1日（火）～3月31日（木）

料金：¥3,240（消費税込）



■販売店舗

デリカテッセン シェフズガーデン <オークラ プレステージタワー5階>  
TEL：(03)3505-6072（直通） [https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs\\_garden/](https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/)

■その他のバレンタインメニュー

<Starlight Afternoon Tea ~Patisserie's Table~>

オリジナルモクテル、数種のスイーツ、セイボリー、本格的なアシエットデザートというフルラインアップを東京の街を一望する空間で提供するアフタヌーンティー。バレンタイン期間中は特別なチョコレートのデコレーションとなります。

期間：2月1日（火）～2月14日（月） 提供時間：13:00～16:00

料金：¥6,800（消費税・サービス料込）

店舗：バーラウンジ スターライト<オークラ プレステージタワー 41階>

TEL：(03)3505-6075

<https://theokuratokyo.jp/dining/list/starlight/>

\*価格はいずれも消費税・サービス料込です。

\*いずれも事前予約をおすすめします。



■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 矢部 / 小栗

TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp