

ホテルオークラ東京ならではのバレンタインチョコレート

## **Amour de Baron**～男爵の嗜み～

ハンドメイドとテイストにこだわった品々

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京（代表取締役社長 池田正己）は2017年1月13日（金）より、バレンタイン限定商品としてボンボンショコラ「**Amour de Baron ～Luxe～**」¥3,200（5個入り）、「**Amour de Baron ～Trinité～**」¥2,000（3個入り）をテイクアウトコーナー「シェフズガーデン カメリア（1階）」にて発売いたします。

ホテルオークラ東京の創業者である大倉喜七郎は、男爵の位を持ち、芸術・文化への造詣も深い人物でありました。ホテルを建設するにあたっては、日本の伝統美や文化を生かすことを命題の一つとして掲げ、世界をもてなすホテルを目指しました。来年のバレンタイン期間限定チョコレートはそんな大倉喜七郎の愛したであろう品々をテーマに、紳士な男性に向けた大人のテイストに仕上げました。

### 「食のオークラ」とも称された、ホテルオークラ東京開業当初から 食への探求心を受け継ぎ表現した数々

■ **Amour de Baron～Luxe**（リュクス）～  
5個入り ¥3,200【限定数 80個】  
白トリュフ&アーモンドプラリネ、  
赤ワイン、抹茶、薔薇、ティラミス



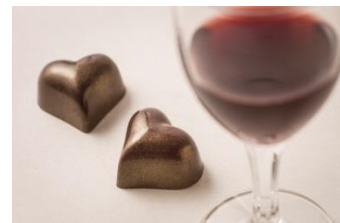
#### ➤ “白トリュフ&アーモンドプラリネ”



ビターとミルクの2種のチョコレートに  
白トリュフオイルで香り付けした一品  
金箔のコーティングが印象的

#### ➤ “赤ワイン”

3種のチョコレートと、相性の良い赤ワイン「バニユルス」（100%使用）が融合し、瑞々しさが特徴



#### ➤ “抹茶”

日本の伝統を表現した和テイスト  
京抹茶をふんだんに使い、濃厚でありながら、軽い渋みを効かせ爽やかな香り



➤ “薔薇”

ビターとホワイトの2種のチョコレートにラズベリーにも似たフルーティな香りがアクセント

➤ “ティラミス”

北海道マスカルポーネチーズを使用したホワイトチョコレートとコーヒーガナッシュの2層仕立て

■ **Amour de Baron** ～Trinité (トリニテ)～

3個入り ¥2,000 【限定数 100個】

白トリュフ&アーモンドプラリネ、赤ワイン、抹茶



上記の5種から、代表的な3種を選びました。  
シャンパンやウイスキーなど洋酒を片手にご堪能ください。

～パティシエのこだわり～

本格的なハンドメイドにこだわり、テンパリング(温度調節を行いながら溶解)をしたチョコレートにガナッシュを一つひとつ入れてコーティングする“トランペ”という工程を経て作られております。各テイストが持つイメージと個々のビジュアルを印象的に表現する為には、一つひとつに手間を惜しまないことを信条としております。



“トランペ”の作業風景

《ご予約・お問い合わせ》

販売期間： 2017年1月13日(金)～2月14日(火)

販売店舗： テイクアウトコーナー「シェフズガーデン カメリア」(1階)

TEL：03-3224-6654、営業時間：6：30～深夜0：00

予約受付：お渡しの前日まで

報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京営業企画部広報課 松本・小栗・服部

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL：03-3224-6731(直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL：03-3582-0111(代表)