

東京マリオットホテル

東京都品川区北品川 4-7-36

2022年12月27日

Press Release

東京マリオットホテル

こだわり抜いた自家製の^{ビントゥバー}Bean to Bar チョコレートで彩る

華やかなバレンタインギフト 3種が登場

マリオットバレンタインセレクション

Marriott Valentine Selection 2023

場所：ホテル1階「^{ペストリー ベーカリー ジーゲー}Pastry & Bakery GCo.」

予約期間：2022年12月27日(火)～2023年2月10日(金)

販売・お渡し期間：2023年2月1日(水)～14日(火)



Marriott Valentine Selection 2023 イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：佐藤巨輔）では、2023年2月1日(水)～14日(火)の期間、ホテル1階ショップ「Pastry & Bakery GCo.」にてバレンタインギフトを販売いたします。

2023年に東京マリオットホテルがお届けするのは、見た目も味わいもこだわり抜いたチョコレートギフト。パティシエがカカオ豆の選定から配合まで熟慮し、コロンビア・シエラネバダ産のカカオニブを原料に一から作り上げたビントゥバーのチョコレートを用いた逸品として、大きなバラの花を模したチョコレートが目を引き、しっとりとした舌ざわりと濃厚なチョコレートの風味を口いっぱいを感じられる「^{ガトー ショコラローズ}Gâteau au Chocolat Rose」と、ビビッドなカラーと流線形のフォルムが印象的な4種のチョコレートバーの詰め合わせの「^{ビントゥバー コロレ}Bean to Bar Couleur」の2品。また、毎年ご好評いただいている鮮やかなレッドで情熱的な愛を表現した生チョコレート「^{ルージュ ベゼ}Rouge Baiser」はブレンドするチョコレートを一新し、カカオのよりリッチな味わいを感じていただけるようになりました。

大切な方への贈り物やご自身への“ご褒美チョコ”として、パティシエが腕によりをかけて作り上げたバレンタインシーズンを華やかに彩る一品一品をお楽しみください。

ガトー ショコラ ローズ
◇Gâteau au Chocolat Rose ¥5,500 (限定 20 個)

[高さ 8cm×直径 11cm]



1枚1枚パティシエの手作業によって本物の花びらを思わせるチョコレートを緻密に重ね合わせて作り上げられた、トップの大きなバラの花が目を引きガトーショコラ。土台のガトーショコラは、濃厚さが口いっぱいに広がるようしっかりと仕上げました。パティシエがカカオ豆の選定からこだわり作られたビントゥバーのチョコレートを用い、コロンビア産カカオのフルーティーで爽やかな酸味と奥深い香りの余韻が広がる味わいをご堪能いただけます。

ビントゥバー コロレ
◇Bean to Bar Couleur ¥4,000 (限定 50 個)

[1 個あたりの大きさ 長さ 11cm×幅 2.5cm×高さ 1.5cm]



ビビッドなカラーと流線形のフォルムが印象的な、4種のチョコレートバー。自家製のビントゥバーチョコレートに、赤色はフレーズバジル・黄色はマンゴーパッション・緑色はアプリコットピスタチオ・青色はカシスアールグレイのフレーバーに、それぞれガナッシュとパートドフリユイの2層を中に忍ばせています。カカオ本来の風味をしっかりと感じながら、4種それぞれの個性的な味わいを楽しめる逸品に仕上げました。

商品内容：チョコレートバー4種

(フレーズバジル・マンゴーパッション・アプリコットピスタチオ・カシスアールグレイ)

ルージュ ベゼ
◇Rouge Baiser ¥1,300

[1 個あたりの大きさ 3cm×3cm]



熱い想いをイメージする鮮やかなマリOTTレッドが特徴の、フランス語で「赤い口づけ」を意味するチョコレートボックス。仏ヴェイス社のカカオ 58%配合の「オリカオ」・仏ヴァローナ社のカカオ 66%配合の「カライブ」を贅沢に用いてパティシエの熟練の技でブレンドして作り上げた生チョコレートは、上品な甘さとチョコレートのリッチな味わいを感じられる一品です。

商品内容：生チョコレート 4 個

マリriott バレンタイン セレクション

Marriott Valentine Selection 2023 概要

ご予約期間 : 2022 年 12 月 27 日(火) ~ 2023 年 2 月 10 日(金)

店頭販売 (お渡し) 期間: 2023 年 2 月 1 日(水) ~ 2 月 14 日(火)

◆ <small>ガトール ショコラローズ</small> Gâteau au Chocolat Rose	¥ 5,500-
◆ <small>ビントゥバー コロレ</small> Bean to Bar Couleur	¥ 4,000-
◆ <small>ルージュ ベゼ</small> Rouge Baiser	¥ 1,300-

※表記の料金は税込となります。

※Gâteau au Chocolat Rose と Bean to Bar Couleur は要事前予約、お渡しが 2 月 1 日~14 日となります。

※画像はすべてイメージです。

※Rouge Baiser 店頭販売は無くなり次第終了となります。

<お問い合わせ先>

東京マリriottホテル Pastry & Bakery GGCo.

TEL : 03-5488-3929 URL : <https://ggco.tokyomarriott.com/>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

東京マリriottホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・フロントカウンター等に飛沫発散防止のため透明な間仕切りを設置
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0 度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・手洗い、うがい、咳エチケットの励行

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル公式 WEB サイトをご覧ください。

<https://www.tokyo-marriott.com/ourcommitment/>

マリオット・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルームロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報はwww.MarriottHotels.comをご覧ください。また、FacebookやTwitter (@marriott)、Instagram (@marriotthotels)でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先

東京マリオットホテル マーケティング 高久・南條

E-mail : press@tokyo-marriott.com

東京都品川区北品川 4-7-36 電話 : 03-5488-3913