

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 4種が登場

マリオットバレンタインセレクション

Marriott Valentine Selection 2024

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：2023年12月26日(火)～2024年2月10日(土)

販売・お渡し期間：2024年2月1日(木)～14日(水)



Marriott Valentine Selection 2024 イメージ

東京マリオットホテル（東京都品川区、総支配人：^{なおすけ}佐藤巨輔）では、2024年2月1日(木)～14日(水)の期間、ホテル1階「Pastry & Bakery GCo.」にてバレンタインギフトを販売いたします。

2024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ビントゥバーの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、コロンビアやマダガスカル産など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が口いっぱいに広がる「^{ガトール ショコラローズ}Gâteau au Chocolat Rose」、ユニークな色使いとフォルムが印象的な6種のボンボンショコラを詰め合わせた「^{ビントゥバー ボンボン ショコラアート}Bean to Bar Bonbon Chocolate Art」、そしてチョコレートの味わいをそのまま楽しめる「^{ビントゥバー タレット ショコラ}Bean to Bar Tablet Chocolate」の3品をご用意しました。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「^{ベゼルージュ}Baiser Rouge」も登場します。

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 ¥6,000 (限定 15 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られた、トップの大きなバラの花が目を引くガ
 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
 うしっとり仕上げました。Bean to Bar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
 味わいをご堪能ください。



ビントゥバー タブレット ショコラ
◇Bean to Bar Tablet Chocolate ¥3,200 (限定 50 個)

カカオ本来の味わいをダイレクトにお楽しみいただける、3 種のビント
 ゥバーチョコレートタブレットをセットでご用意しました。



A: ビントゥバー・コロンビア 58%	コロンビア・シエラネバダ産のカカオニブを使用。クルミやアーモンドなど 5 種のナッツをのせ、マイルドで香り高いタブレットショコラに仕上げました。
B: ビントゥバー・ミルク	ガーナ産のカカオニブを使用し、北海道産のミルクをブレンド。チョコレートそのものの味わいをダイレクトに感じていただけるようトッピングは加えずシンプルに仕上げました。
C: ビントゥバー・マダガスカル 68%	マダガスカル産のカカオニブを使用し、オレンジやいちじくなど 6 種のドライフルーツを合わせ、ビターで適度な酸味の広がるタブレットショコラに仕上げました。

ビントゥバー ボンボン ショコラ アート
◇Bean to Bar Bon Bon Chocolate Art ¥3,000 (限定 50 個)

ビビッドな色使いの 3 粒とシックなデザインが目を惹く 3 粒が並ぶ、ア
 ートをイメージしたボンボンショコラ。ビビッドなカラーの筆をイメ
 ージしたボンボンはそれぞれ白ワイン・シャンパン・ブランデーのフ
 レーバーを詰めました。色が重なり合ったパレットを表現した 3 粒はフ
 ルーツとハーブを掛け合わせ、ユニークな味わいと香りをお楽しみ
 いただけます。



フレーバーのご紹介

A	甘味の強い貴腐ワインを使用した、甘美な味わいと香りのガナッシュ
B	ドンペリニオンを使用した気品ある味わいのガナッシュ
C	香り高く華やかな味わいのブランデー・カルヴァドスのガナッシュ
D	エキゾチックな香りのアニスに甘酸っぱいカシスを掛け合わせたガナッシュ
E	イチゴの甘酸っぱさに、バジルの爽やかさが香るガナッシュ
F	リンゴにシナモンを合わせ、より奥深い味わいを楽しめるガナッシュ

ベゼルージュ
◇Baiser Rouge ¥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。



マリOTT バレンタイン セレクション
Marriott Valentine Selection 2024 概要

ご予約期間：2023年12月26日(火)～2024年2月10日(土)

店頭販売（お渡し）期間：2024年2月1日(木)～2月14日(水)

◆Gâteau au Chocolat Rose	¥6,000-
◆Bean to Bar Tablet Chocolate	¥3,200-
◆Bean to Bar Bon Bon Chocolate Art	¥3,000-
◆Baiser Rouge	¥1,300-

※表記の料金は税込となります。

※Baiser Rouge を除く全ての商品は要事前予約、お渡しが2024年2月1日(木)～14日(水)となります。

※画像はすべてイメージです。

※Baiser Rouge 店頭販売分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OTTホテル Pastry & Bakery GGCo.

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

マリOTT・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OTT・ホテルは、ゲストがリラクゼーション、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OTT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X (Twitter) (@marriott)、Instagram (@marriotthotels) でも情報を発信しております。マリOTT・ホテルは、マリOTT・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OTT 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OTTホテル マーケティング 高井・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