バレンタイン限定で”3段構え”のサプライズBOXも！ピエール・エルメ・パリ × ホテルニューオータニ、コラボチョコレートを販売

日仏のスイーツブランドが手掛ける珠玉のチョコレートが一箱に！

株式会社ニュー・オータニ

2021年12月23日

ホテルニューオータニ直営３ホテル（東京・幕張・大阪）では、ペストリーショップ「パティスリーSATSUKI」にて、2022年2月1日（火）～2月14日（月）の期間、バレンタインスイーツを販売いたします。

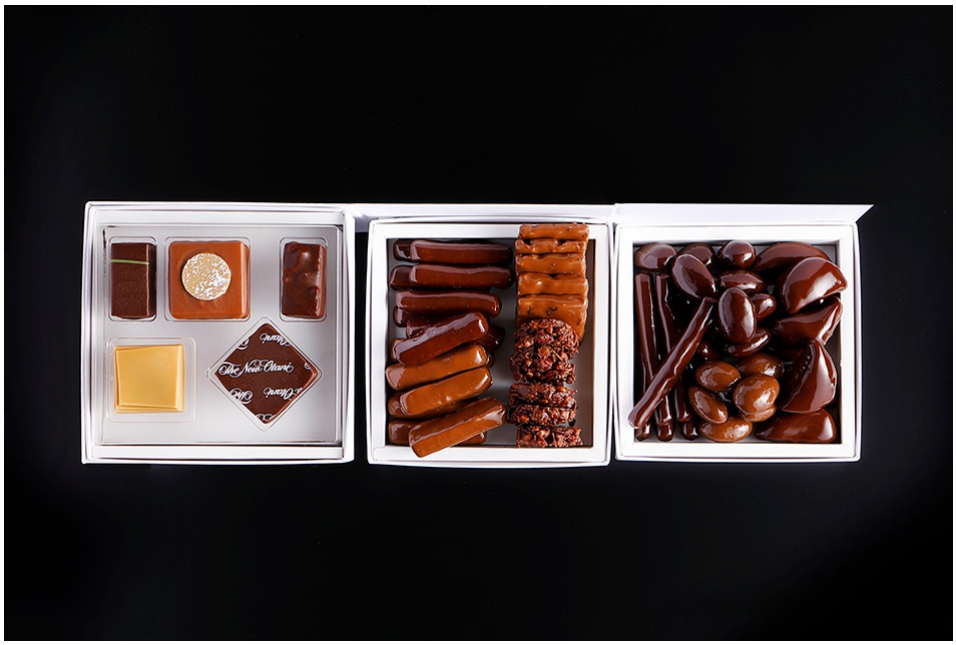
ホテルニューオータニ「パティスリーSATSUKI」『バレンタインスイーツ2021』

東京　https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/p-satsuki/valentine/

幕張　https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/p-satsuki/valentine/

大阪　https://www.newotani.co.jp/osaka/restaurant/p-satsuki/valentine/

■箱を開けると”3段構え”の嬉しいサプライズ！日仏のコラボチョコレートBOX



鮮やかなブルーで彩られた特製のBOXにSATSUKIオリジナルチョコレートとピエール・エルメ・パリ、日仏スイーツブランドが手掛ける珠玉のラインアップを詰め込んだ「SATSUKI CHOCOLATE３段BOX」がバレンタイン限定で登場。上段には、香りと程よい苦味の”カフェラテ”をはじめ、まろやかなコクのある”キャラメル”、渋みのある濃厚な”抹茶”など、5種類のSATSUKIオリジナルチョコレートを詰め合わせました。また、下2段にはカリッとした食感が後を引く美味しさの「ヌガティーヌ」や定番の「アマンド オレ」などピエール・エルメ・パリの人気チョコレート8種を詰め合わせ、まさにチョコレート尽くしの一箱に。

SATSUKIオリジナルチョコレートのみを詰め合わせた1段BOXもご用意。”黒糖”や”ゆず”など和のエッセンスを取り入れた繊細な味わいをご堪能ください。

『SATSUKI CHOCOLATE』 販売概要

料　　金：3段BOX ￥8,640

5個詰め合わせ ￥2,700 / 8個詰め合わせ ￥4,104

予約期間：2022年1月4日（火）～2月11日（金・祝）まで

※お引渡しの3日前まで

お引渡し（店頭販売も実施）：2022年2月1日（火）～2月14日（月）

■「スーパーシリーズ」の極上チョコレートケーキで、ワンランク上のバレンタインを

『スーパーチョコレートショートケーキ』　￥1,620

※東京・大阪限定

※大阪は2022年2月1日（火）～2月14日（月）販売

ホテルニューオータニ グランシェフ 中島眞介の手掛ける人気シリーズ「スーパーシリーズ」のチョコレートショートケーキ。柔らかな酸味と豊かな風味が特徴のコロンビア産サンタンデールのチョコレートを主役に、スポンジ生地をつなぐチョコレートカスタードクリームには、キャラメリゼしたヘーゼルナッツとアーモンド、ラムレーズンや長崎県産の藻塩を使用。さらにチョコレートと相性抜群なアーモンド塩キャラメルのカスタードクリームをプラスすることで、キャラメルのコクとほのかな塩味が後を引く美味しさを演出しました。本格的なチョコレートを贅沢に使用した遊び心溢れる逸品を特別な方への贈り物に是非。

『スーパーオペラ』　￥1,620

※通年販売

※幕張は2022年2月1日（火）～2月14日（月）販売

華やかなデコレーションが輝く「スーパーシリーズ」のチョコレートケーキ、『スーパーオペラ』。高さ8.5ｃｍのその生地は、14層から成り、1層1層にシェフのこだわりが詰まっています。2種類のガナッシュに、2種類のバタークリームを、エスプレッソを含ませた7層のビスキュイで挟み込んで14層に仕上げ、アクセントにカラメリゼしたアーモンドを追加。層の厚みや食材を変えるなど、シェフの繊細な技が全体に駆使された、極上のチョコレートケーキです。

■「マカロン」や「ガトーショコラ」など、ホテルギフト定番のバレンタインスイーツも見逃せない！

『バレンタインマカロン』　7個入り ￥1,944／14個入り ￥3,780
※14個入りは、東京・幕張のみ

2022年2月1日（火）～2月14日（月）限定！上質なチョコレートを使用した定番のビターチョコレートマカロンに加え、キャラメルセル、バニラ、プラリネ、ピスタチオ、アールグレイ、ほうじ茶の7種類がセットになったバレンタイン限定セット。ビターチョコレート7個も加わった14個入りもご用意いたします。

『ガトーショコラ［ミルク / スイート］』　2個入り ￥1,080／4個入り ￥2,160

※通年販売

※4個入りは東京・幕張のみ

胡桃入りのチョコレート生地にベルギー産最高級チョコレートをしみこませ、しっとり感を出すよう焼き上げました。食べた瞬間に口の中に広がるもっちりとした歯ごたえと、同時に広がる余韻の長い濃厚なチョコレート、噛むたびに心地よいシャリシャリとしたチョコレートの粒と胡桃の食感が楽しいガトーショコラです。1箱で『ミルク』と『スイート』2種類をお楽しみいただけます。

■販売概要

■ホテルニューオータニ（東京）

https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/p-satsuki/valentine/

東京都千代田区紀尾井町4-1　ザ・メイン ロビィ階 パティスリーSATSUKI

ご予約：Tel.03-3221-7252（11:00～20:00）

■ホテルニューオータニ幕張

https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/p-satsuki/valentine/

千葉県千葉市美浜区ひび野2-120-3 ロビィ階 パティスリーSATSUKI

ご予約：Tel.043-299-1639（10:00～20:00）

■ホテルニューオータニ大阪

https://www.newotani.co.jp/osaka/restaurant/p-satsuki/valentine/

大阪府大阪市中央区城見1-4-1 ロビィ階 パティスリーSATSUKI

ご予約：Tel.06-6949-3298（10:00～20:00）