

届けたい想いが溢れる季節、和心と日本の美味を詰め込んだ唯一無二の贈り物を。

## 「バレンタインコレクション 2025」

ホテル雅叙園東京にて、2025年1月24日（金）より販売開始

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京（所在地：東京都目黒区 / 総支配人：森木 岳明）では、2025年1月24日（金）より、PÂTISSERIE「栞杏 1928」にて、バレンタインチョコレートの販売を開始いたします。



2025年のバレンタインコレクションは、ホテル内のアートから着想を得た末広りの縁起物“扇”をモチーフに可憐な和花の彩りを添えた「百花繚乱」、それとは対照的に力強さやエネルギーを感じる「雷様」の2種をご用意。どちらの商品にも「良縁を結ぶ」、「まるく収まる」という縁起の意味をもつ手毬のチョコレート細工が華やぎを添えています。パーツひとつひとつを手作業で組み合わせる手の込んだ細工に込められたパティシエの愛情とともに、この商品を手にするすべてのお客様に幸せなひとときをお届けしたいと願いを込めた新作です。

### 百花繚乱（写真左）

ホテル内を彩る日本画や美術工芸品に多く取り入れられているモチーフのひとつ、扇をメインに、日本の国花である桜と菊、末永い幸せを願う手毬を添えた縁起物づくりの新作は、見た目だけでなく、味わいにも和の趣きを感じられる一品です。

【料金】 ¥5,000（税込）

【フレーバー】 きなこ / ほうじ茶 / ホワイトチョコレート / 日本酒&黒豆 / 蜜柑&ヨーグルト / 柚子&ヘーゼルナッツ

### 雷様（写真右）

かぐわしいほうじ茶のタブレットチョコレートに躍動感ある雷神を施しました。自然をつかさどる神様として、厄を払う、豊穡をもたらす、悪を払い成功を掴むなどのご利益があるといわれる雷神は、受験の成功を祈る贈り物としてもおすすめです。

【料金】 ¥3,300（税込）

【フレーバー】 ほうじ茶 / 抹茶&黒ごま / 柚子 / 山椒

## ■「バレンタインコレクション 2025」販売概要

【販売】PATISSERIE「栞杏 1928」

[公式オンラインショップ](https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/choco)

【期間】2025年1月24日（金）～2月14日（金）

【URL】<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/choco>

【ご予約・お問合せ】03-5434-5230

（11:00～20:00 / PATISSERIE「栞杏 1928」）



## ■その他、おすすめ商品

### <舞い扇>

華やかな舞を想像させる扇型や、まるで上生菓子のようなボンボンショコラなど、ひと箱にさまざまな和のエッセンスが込められています。

【料金】¥3,700（税込）

【フレーバー】柚子&プラリネ / 日本酒&黒豆 / 木苺 / あんず &プラリネ / 抹茶&ごま / 蜜柑&ヨーグルト / 紫蘇 / 山椒



### <天井画ショコラ「八景」>

ホテルの天井や壁を彩る花鳥画や美人画、江戸時代の参勤交代をモチーフにした彫刻からのひとコマを切り取った大名など、8つの景色をショコラに写し取りました。

【料金】¥4,300（税込）

【フレーバー】ほうじ茶 / 紫蘇 / 抹茶 / オレンジアールグレイ / カシスフィグ / バニラ / 山椒 / トロピカルペッパー



### <JAPON>

日本酒や醤油など日本が世界に誇る食材は、実は、カカオとの相性が抜群です。日本酒には黒豆を、焦がし醤油にはあられを合わせるなど、小さな一粒に驚きと発見が。カカオを知り尽くしたシェフだからこそその発想で日本の美味を表現しました。

【料金】¥3,200（税込）

【フレーバー】紫蘇 / 玉露 / 焦がし醤油 / 日本酒&黒豆 / 柚子 &プラリネ





### <錦絵ショコラ「日本橋」>

ホテルの回廊に並ぶ彩色木彫板のひとつ「日本橋」。五街道の起点となる日本橋を行き交う江戸時代の人々を、3センチ角のチョコレートのキャンバスで生き生きと表現しました。

【料金】 ¥3,000 (税込)

【フレーバー】 オレンジアールグレイ / カシスフィグ / シャンパンフレーズ / 抹茶 / バニラ



### <京・みやこ>

箱を開けた瞬間にびっくり。まるで和菓子のような見た目のボンボンショコラは、紫蘇や抹茶、黒豆など味にも和テイストを盛り込みました。

【料金】 ¥2,800 (税込)

【フレーバー】 蜜柑&ヨーグルト / 日本酒&黒豆 / 紫蘇 / あんず&プラリネ / 抹茶&ごま



### ■店舗限定商品 ※3日前までの完全予約制



【夫婦折り鶴チョコ】 ¥4,200 (税込)



【手毬チョコ】 ¥4,200 (税込)

### PATISSERIE「栞杏1928」とは



パストリー料理長 生野剛哉が手掛けるショコラをはじめとするスイーツや、ホテルオリジナルのデリカテッセン商品などをご提供いたします。店名の「栞杏」は、フランス語で「つなぐ」「絆」を意味する“Lien (リアン)”に由来。「栞」は道標の意味があり、ギフトを通じて大切な人に気持ちを伝えて欲しいという願いを込めました。



### ペストリー料理長 生野剛哉プロフィール

川崎日航ホテルやパンパシフィックホテル横浜（現・横浜ベイホテル東急）などを経て2006年にパティスリー葉山庵統括パティシエ就任。その後、ラヴィマーナ神戸やホテル日航東京（現・ヒルトン東京お台場）にてペストリーシェフに就任。2004年にはクープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2005日本予選決勝大会に出場。2016年5月ホテル雅叙園東京のペストリー料理長に就任。「シンプルに作ること、素材を活かすこと」をモットーとし、選りすぐりの素材の魅力が最大限に引き出されるスイーツ作りを心がけています。

### ホテル雅叙園東京とは

90年以上の伝統を受け継ぎ、2,500点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全60室の客室は、80㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした23の宴会施設、そして東京都指定有形文化財「百段階段」を有しています。

また、世界80カ国、520軒を超える独立系の小規模なラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Serandipians®」に加盟しています。

URL：<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/gajoen/>

Instagram：<https://www.instagram.com/hotelgajointokyo/>

#### **【お問合せ先】**

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡 志乃

Tel. 03-5434-3832 / Fax. 03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com