

バレンタインは、パティシエ特製バレンタインギフト

## 溶ける幸福、心を満たすカカオの誘惑 フランス産カカオチョコレート使用「贅沢生チョコ」

レンブラントホテル東京町田(東京都町田市原町田3-2-9 総支配人田川祐介)は、バレンタインデーに向けて、フランスの高級チョコレート「カカオバリー ブラックチョコレート エクセランス ビストール」を使用した特別なチョコレートギフトをご用意しました。チョコレート本来の美味しさを味わえるプレーンと、チョコレートと相性の良いオレンジリキュールを使用した2種類のフレーバーを詰め合わせています。



### 【フレーバー】

オレンジ風味: グランマニエとソミュールを使用し、オレンジピールを加えた贅沢な生チョコレートです。フランスを代表するオレンジリキュール「グランマニエ」と、手剥きで選別されたビターオレンジ果皮を使用し長時間の浸漬と3回の蒸留を経て作られた「ソミュール」の風味が際立つ、贅沢な一品です。

プレーン: カカオの風味をそのまま味わう生チョコレートです。カカオ55%のクーベルチュールを使用し、チョコレート本来の風味を楽しむことができるシンプルで贅沢な味わいです。

### 【食べ比べ・マリアージュ体験】

ビターな味わいのプレーンはブラックコーヒーや赤ワインと合わせることで、味のコントラストを楽しめます。一方、さっぱりとしたオレンジ風味はブランデーやウイスキーと合わせると、オレンジの風味が一層引き立ちます。

### 【贈り物に最適なパッケージ】

高級感のある箱入りで、バレンタインデーや特別な日のギフトとしても最適です。

### 【販売情報】

- ・販売価格: 1,600円(税込)
- ・販売期間: 2月8日～2月14日
- ・販売数 : 限定30個(限定数に達し次第予約受付終了とさせていただきます。)
- ・予約販売: 2月12日までにご予約ください。(完全予約販売)
- ・URL : <https://rembrandt-group.com/machida/21322.html>

予約・お問い合わせ

ご予約はお電話にて承ります。☎042-861-0212

この機会に、特別な生チョコレートをぜひお試しください。贈り物や自分へのご褒美に最適です。

〈このリリースに関するお問合せ先〉

レンブラントホテル東京町田 広報マーケティング 柿澤 美枝  
東京都町田市原町田 3-2-9 TEL.042-724-3121 / FAX.042-724-4567  
Email : [mkt.machida@rembrandt-hotel.co.jp](mailto:mkt.machida@rembrandt-hotel.co.jp)