

■SUBJECT

■シェフパティシエが手がける、「レンブラント 2017の バレンタイン」

最高級クーベルチュールを使用した新作の「エリプスショコラ」をはじめ、芳醇さが魅力のショコラ揃い！

レンブラントホテル大分シェフパティシエ山本 健が手がける2017年のバレンタインは新作揃い。最高級クーベルチュールを使用した「エリプスショコラ」など、チョコレートの魅力溢れる商品を揃えました。毎日頑張るご自信へのご褒美に、大切な方に、友達に。季節限定の多彩な味わいをぜひお楽しみください。



■エリプスショコラ

※価格はすべて消費税込みです。

最高級クーベルチュールを使用したシェフパティシエ2017年の新作スペシャリテ。カカオが持つ芳しさと、濃厚さをとじこめた、ほかにはない美味しさ。半熟食感の後、口の中で溶けていくカカオの味わい……。シェフパティシエのおすすめの食べ方は、「冷蔵庫から出して5分後。」ぜひ、お試しく下さい。コーヒーとの相性も抜群です。

○5個入り・・・1,350円



■タブレットショコラ

サクサクのグラノーラ入りショコラ。濃厚で口解けの良いショコラと食感が楽しめます。

○4個入り・・・2,160円

(キャラメル・ノワゼット・フレーズ・ホワイト)



■ロリポップショコラ

見た目も可愛い棒つきショコラ。ヘーゼルナッツとピスタチオを加え芳ばしく仕上げました。

○各種・・・450円

(キャラメル・ノワール・フレーズ)

■生チョコ 1,080円、フレーズショコラ 700円、マカロン 1,500円ほか、取り揃えております。

■シェフパティシエ 山本 健 (Takeshi Yamamoto)

1993年に中村調理師専門学校を卒業後、大磯プリンスホテル入社、東京・北九州を経て、博多全日空ホテル、西鉄グランドホテル勤務。2003年以降は、パリに本店を持つ「ジェラルム・ミュロ」などで修行を重ね、現職に至る。



□提供店舗 / レンブラントホテル大分 1F スイーツ&ギフトショップ「リトルパレット」

□お問合せ・ご予約 TEL.097-544-8080 (直通) □営業時間 / 11:00 ~ 20:00

□【販売期間】2月14日(火)まで

<このリリースに関するお問い合わせは・・・>

レンブラントホテル大分 〒870-0816 大分市田室町9-20 / TEL: 097-545-1026 (直通) / FAX: 097-545-1023

http://rembrandt-hotel.co.jp/oita/ マーケティング広報課 庄司