



報道関係各位
2023年1月12日

こだわりを一粒に込める
ホテルのショコラティエが作り出す宝石のように美しいバレンタイン限定チョコラ
1月23日より期間限定販売



ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル（横浜市西区みなとみらい 1-1-1）は、ホテルのショコラティエが一粒ずつ手作業で作るバレンタイン限定ボンボンショコラアソート「ショコラ バレンタイン」を1月23日（月）～2月14日（火）の期間限定で販売いたします。

今年は、人気の3個入りアソート3種を含む、全5種のバラエティに富んだラインナップ。選りすぐりのカカオを贅沢に使用したボンボンショコラはいずれも驚くほどに口どけ滑らかで、ショコラティエが生み出すオリジナルフレーバーとチョコレートとの唯一無二のマリアージュをご堪能いただけます。

当ホテルのボンボンショコラは、洗練された見た目もさることながら、口どけや風味、食感など、細部に至るまで綿密に計算しつくされた極上の逸品。細やかな温度管理やタイミング、長年の経験から生み出される繊細な仕上げにより、チョコレートの美味しさを最大限に活かしています。コーティングや仕上げなどすべての工程を手作業で行い一粒ずつ作られるショコラは、まさに職人技の結晶です。

鮮やかな赤がひときわ目を引くハート型の「フレーズショコラ」や香ばしくまるやかな甘みが広がる「ほうじ茶」などの人気フレーバーに加え、新作としてオレンジリキュールが芳醇な「グランマルニエキャラメル」やキルシュ香る「チェリー」など大人向けのフレーバー、カカオパルプ（果肉）から採取した希少かつ豊かな味わいの新素材「オアビカ」を使った「オアビカバニージュ」などの9種が登場。味わうごとに感動が深まる多彩なオリジナルショコラを詰め合わせました。

バレンタインや大切な方への贈り物としてのみならず、ショコラ好きの方にもこの時期だけの限定品としておすすめめの逸品です。

*ウェブサイト：<https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=86>



「ショコラ バレンタイン」販売概要

[販売期間] 2023年1月23日(月)～2月14日(火)

[販売店舗] グルメ&スーベニール「アイ マリーナ」(2階)

[営業時間] 11:00～18:00/土日祝日 10:00～

*いずれも数量限定のため、売り切れ次第終了とさせていただきます。

[ご予約・お問い合わせ] 045-223-2366 (アイ マリーナ直通)



9個セット 4,698円

新作6種を含む、バラエティに富んだオリジナルショコラをバランスよく詰め合わせた、ショコラティエ渾身の一箱。

(キャラメルサレ/プラリネピスターシュ/ほうじ茶/マスカルポーネカフェ/フレーズショコラ/ロイヤルミルクティー/パッションペカン/ミルク/黒蜜抹茶)



6個セット 3,132円

新作4種を含む、ショコラ好きにお届けしたいスタイリッシュな一箱。

(スペシャルビター/パッションペカン/マスカルポーネカフェ/ほうじ茶/ロイヤルミルクティー/ミルク)

「Amour」(3個セット) 1,566円

愛らしいハート型ショコラ3種を詰め合わせた毎年売り切れ必至の人気アソート。

(キャラメルサレ/フレーズショコラ/黒蜜抹茶)



「Amour」

「Bijoux」(3個セット) 1,566円

“ビジュ(宝石)”を思わせる艶やかな3種のショコラが並ぶ、お酒の風味も楽しめる大人向けのアソート。

(グランマルニエキャラメル★/ライムとオリーブオイル/チェリー★)



「Bijoux」

「Jour de spécial」(3個セット) 1,728円

上質な素材を使用した個性豊かな3種を詰め合わせた、“特別な日”にお届けしたい一箱。

(ライムとオリーブオイル/プラリネピスターシュ/オアピカバニージュ)



「Jour de spécial」

【各フレーバー詳細】

- ・ フレーズショコラ ほろ苦さの中にいちごの瑞々しい甘酸っぱさが際立つフルーティーなフレーバー
- ・ キャラメルサレ 甘く香ばしいキャラメルにゲランドの塩がアクセントを添えるリッチな味わい
- ・ 黒蜜抹茶 抹茶のほろ苦さにコク深い黒蜜の甘みが風味を添える雅味豊かなショコラ
- ・ グランマルニエキャラメル(★) 爽やかなオレンジ風味のキャラメルと芳醇なグランマルニエが醸す極上のマリアーージュ



・ ライムとオリーブオイル	オリーブオイルの風味豊かなミルクガナッシュにライムが香る新感覚ショコラ
・ チェリー (★)	キルシュ香るチェリーとガナッシュが華麗に奏でる大人のためのハーモニー
・ プラリネピスタチオ	ピスタチオのプラリネとまろやかなホワイトチョコレートの繊細なマリージュ
・ オアビカバニージュ	カカオパルプ（果肉）から採取した希少かつ豊かな味わいの“オアビカ”の甘酸っぱい果実味とリッチなバニラが織り成すエレガントな味わい
・ スペシャルピター	深く柔らかな苦みの中にカカオの力強い余韻が広がるアロマティックな一粒
・ パッションペカン	甘酸っぱいパッションフルーツと香ばしいペカンナッツ、生キャラメルのような風味のブルンドチョコレートが織り成すエキゾチックな味わい
・ マスカルポーネカフェ	マスカルポーネとコーヒーのガナッシュがティラミスを思わせるクリーミーな一粒
・ ほうじ茶	ほうじ茶の香ばしさをホワイトチョコレートが優しく包み込むミルクィなテイスト
・ ロイヤルミルクティー	アッサムティーと濃厚なカカオ、アイリッシュウイスキーのアロマが香り立つ芳醇なガナッシュ
・ ミルク	力強いカカオの風味とミルクの甘みが絶妙に調和する口どけ滑らかな味わい

* ★印は、お酒を含んでおります。

- * 上記価格はすべて税金を含みます。
- * 写真はすべてイメージです。
- * 諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルホームページをご確認ください。



ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルについて：

“風をはらんだヨットの帆”の外観でお馴染みの、横浜を代表するホテル。地上 31 階の建物に、客室数 594 室、7 のレストラン&バーのほか、大小 15 室の宴会場を有し、ホテル館内はいたるところから海が一望できます。APEC や TICAD など国際行事への対応をはじめ、国内外の数多くの賓客を「おもてなし」してきたそのホスピタリティには、開業以来、高い評価を頂戴しています（1991 年 8 月開業）。<https://www.ic yokohama-grand.com>

インターコンチネンタル®ホテルズ&リゾーツについて：

インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツは、75 年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル®アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS サイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

本プレスリリースに関するメディアからのお問い合わせ：

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル

広報担当 川井優子

Email: yuko.kawai@icyokohama.com

Tel: 045-223-2314