



報道関係各位  
2023年12月20日

ひと粒ひと粒が芸術品のようなバレンタインショコラ  
1月22日より期間限定販売  
～バレンタインケーキ2種も新たに登場～



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）では、バレンタイン限定チョコレート「ショコラ バレンタイン」を1月22日（月）～2月14日（水）の期間限定で販売いたします。

「ショコラ バレンタイン」のショコラは、すべて当ホテルのショコラティエが一粒ずつ丁寧に作り上げています。

チョコレートの美味しさを最大限に表現するため、素材選びから、相性の良い組み合わせ、配合、細やかな温度管理やタイミング、繊細な仕上げまで、工程のすべてを綿密に計算。こだわりつくした極上のショコラは、洗練された美しい見た目はもちろん、口に入れたときのほだけ方、広がる風味、舌触り、後味など五感のすべてが喜ぶ逸品となっています。

艶やかな赤がひときわ目を引くハート型の「フローズショコラ」やカカオ含有量70%の豊かな香りとビターな風味が特徴の「スペシャルビター」など当ホテルの定番人気フレーバーに加え、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」と日本酒の洗練された香りが心地よい「鎌倉栗（かまくらしおり）」の大人向けフレーバー2種、さらにスパイスが香るミルクチョコガナッシュ「スペキュロス」などの新作を含む全15種が登場。いずれも上質で大人のバレンタインにふさわしいオリジナルショコラです。

今年は、テーマの異なる3個入りアソート3種「Amour（アムール）」、「Fruit（フリュイ）」、「Jour de spécial（ジュールドスペシャル）」のほか、6個入りアソート2種、9個入りアソートと全部で6つのラインナップを揃えました。

大切な方へのバレンタインの贈り物としてはもちろん、自分自身への贅沢なご褒美や、おもてなしの際の

スペシャルなスイーツとしてなど、一年に一度この時期だけのホテルメイドの特別なショコラをぜひご堪能ください。

また、今年はバレンタイン限定ケーキとして、希少なフランス産ハイカカオチョコレートを使用した「バレンタインロールケーキ」と「クールショコラフランボワーズ」の2種のケーキもご用意しました。上質なチョコレートだけが持つ力強い風味と芳醇なカカオの味わいをぜひお楽しみください。



## 「ショコラバレンタイン」販売概要

- 販売期間：2024年1月22日（月）～2月14日（水）
- 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
- ご予約・お問い合わせ：2024年1月9日（火）11:00～予約開始。045-223-2366（アイマリーナ直通）
- ウェブサイト：<https://www icyokohama-grand.com/offer/detail.php?oid=47>



**「Le coeur (ルクール)」 (6個セット) 8,640円**

リボンがかかったハート形チョコレートの器の中に色とりどりのショコラ6種が入った特別なセット。(限定10個)。

(フレーズショコラ/グラン マルニエ キャラメル/ローズバニラ/あんずと抹茶/ライムとキャラメル/ミルク)



**9個セット 4,860円**

中央に真っ赤なハートのフレーズショコラを配した、宝石箱のような心躍る詰め合わせ。

(鎌倉栗/ミルク/グラン マルニエ キャラメル/メープルナッツ/フレーズショコラ/キャラメルサレ/ライムとキャラメル/スペキュロス/はちみつ)



**6個セット 3,240円**

製法や配合の違いを楽しむ、ショコラ好きに味わっていただきたい上質でスタイリッシュな一箱。

(スペシャルビター/キャラメルサレ/ミルク/スペキュロス/メープルナッツ/プラリネピスターシュ)

**「Amour」 (3個セット) 1,620円**

可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。

(キャラメルバニエ/フレーズショコラ/ダージリン)



「Amour」

**「Fruit」 (3個セット) 1,620円**

フルーツをテーマにした、目にも美しい鮮やかでフルーティな味わいのアソート。

(ライムとキャラメル/フレーズショコラ/あんずと抹茶)



「Fruit」

**「Jour de spécial」 (3個セット) 1,782円**

当ホテルのショコラティエが厳選した素材で作り上げた「特別な日」という名前のアソート。

(はちみつ/ローズバニラ/プラリネピスターシュ)



「Jour de spécial」

【各フレーバー詳細】

フレーズショコラ	いちごの甘酸っぱさがビターチョコレートの中で爽やかに際立つフルーティーなフレーバー
キャラメルバニーユ	ほろ苦いキャラメルがバニラの華やかさを一層引き立てる味わい深いショコラ
ダージリン	なめらかなミルクチョコレートにダージリンが華やかに香る気品に満ちた味わい
プラリネピスターシュ	香り高い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アーージュ
ローズバニラ	バラが香るガナッシュとバニラ風味のガナッシュが層を成すエレガントな一粒
はちみつ	ほろ苦いビターチョコレートがふわりと広がるはちみつの優しい甘さを引き立てます ※希少な横浜産「山手・元町 アメリカ山ビュアハニー」を使用
ライムとキャラメル	キャラメルの風味豊かなホワイトガナッシュにライムの清涼なアロマが際立つ一品
あんずと抹茶	抹茶のほろ苦さと甘酸っぱいあんずのジャムが和を醸すまろやかなテイスト
スペシャルビター	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逸品
キャラメルサレ	キャラメルのまろやかな甘さの中にグランドの塩がアクセントを添える濃厚な味わい
スペキュロス	ミルキーなチョコレートにスパイスがほのかに香り立つエキゾチックなフレーバー
ミルク	まろやかなミルクとほろ苦いカカオ、華やかなバニラが織りなす口どけ滑らかなショコラ
メープルナッツ	ヘーゼルナッツとメープルのナッティーなプラリネが奏でる大人のハーモニー
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★
鎌倉栗 (かまくらしおり)	ビターガナッシュに神奈川生まれの吟醸酒「鎌倉栗」の涼やかな吟醸香が立つ一粒★

\* ★印は、お酒を含んでおります。

「バレンタインロールケーキ」 2,052 円

ほろ苦いキャラメルクリームを中心に、しっとりときめ細やかなココアスポンジ生地をなめらかなチョコレートクリームとともに巻きあげた、大人の味わいのロールケーキです。カカオの持つ芳醇な風味と程よいビター感で、甘いものが苦手な方にも喜んでいただける一品です。

「クールショコラフランボワーズ」 2,916 円

甘酸っぱいフランボワーズジュレやジャムをひそませたクリームチョコレートをハートシェイプのチョコレートと重ね、ストロベリーやフランボワーズ、ブルーベリーなどで華やかに彩った、見た目も美しいスタイリッシュなケーキです。

\* 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.icyokohama-grand.com>

インターコンチネンタル®ホテルズ&リゾートについて：

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、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

<https://www.intercontinental.com> その他 SNS サイト <https://www.facebook.com/intercontinental>、  
<https://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 菅 陽子／酒井 智子

Email: [yoko.kan@icyokohama.com](mailto:yoko.kan@icyokohama.com)

Tel: 045-223-2314