

【ローズホテル横浜】

バレンタインピローやボンボンショコラなど
チョコレートの季節を彩る華やかなスイーツを

2024年2月1日(木)より期間限定で販売

ローズホテル横浜(横浜市中区山下町77番地/総支配人 渡部 一樹)では、2024年2月1日(木)より、1階ケーキショップ「パティスリー ミリーラ・フォーレ」にて、バレンタインからホワイトデーにかけてのシーズンを彩る、限定チョコレートスイーツを販売いたします。



ローズホテル横浜 シェフパティシエ 片山充が贈る2024チョコレートスイーツは、全4種。大切な方への贈り物や、ご家族、ご友人へのプレゼント、また、ご褒美スイーツとしてもぜひどうぞ。

ローズホテル横浜 チョコレートスイーツ ラインアップ

【販売期間】2024年2月1日(木)~3月31日(日)

【販売場所】ローズホテル横浜 1階ケーキショップ「パティスリーミリーラ・フォーレ」

【HP】<https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/06/plan/detail/3234/>

■ バレンタインピロー

販売価格 3,300円(税込)

ホワイトチョコレートの中に刻んだトリュフをアクセントに加え、ハート型のラズベリームースでラブリーなピローをイメージ。優しいハートをピローにふんわり埋めたバレンタインにぴったりのケーキです。



■ ボンボンショコラ

販売価格 4個入り 1,800円 / 6個入り 2,600円 (税込)

ハートとバラのボンボンショコラ。ラズベリー風味のチョコレートの中にリキュールが香る甘酸っぱいラズベリーを混ぜ合わせたガナッシュと、ローズ風味のチョコレートの中にローズオイルを混ぜ合わせたガナッシュの組み合わせ。素材の風味や食感にあわせて計算されたくちどけをお楽しみください。



■ テリーヌショコラ

販売価格 3,200円 (税込)

ベルギー産のチョコレートを使った、口どけなめらかな濃厚テリーヌです。



■ ロリポップ

販売価格 1本 650円 (税込)

風味豊かなマシュマロでそれぞれの味わいの生チョコレートを包み、ハート型の可愛いロリポップスタイルに仕上げました。

<フランボワーズ>フランボワーズのマシュマロで、ダーク生チョコレートを包み込みました。

<ストロベリー>ストロベリーのマシュマロで、ミルク生チョコレートを包み込みました。

<パッションフルーツ>パッションフルーツのマシュマロで、ピスタチオの生チョコレートを包み込みました。



シェフパティシエ 片山 充

製菓専門学校卒業後、パンドラへ入社。経験を積み、1992年に渡尼。インドネシア共和国、ジャカルタの店舗立ち上げに携わる。帰国後数々の店を経験し、メアリーウェディング、アトリエリーブのシェフパティシエとして勤務。2020年12月よりローズホテル横浜に着任。

【本件に関する問い合わせ先】

龍門ホールディングス (ローズホテル横浜/重慶飯店)

マーケティング部 広報担当 高久雛子 矢野友子 斎藤きよみ Mail: pr@rosehotelyokohama.com

〒231-0023 横浜市中区山下町77番地 TEL/045-681-2264(直通) FAX/045-681-8445

URL: ローズホテル横浜 www.rosehotelyokohama.com 重慶飯店 www.jukeihanten.com