

2017年12月20日
ホテル椿山荘東京

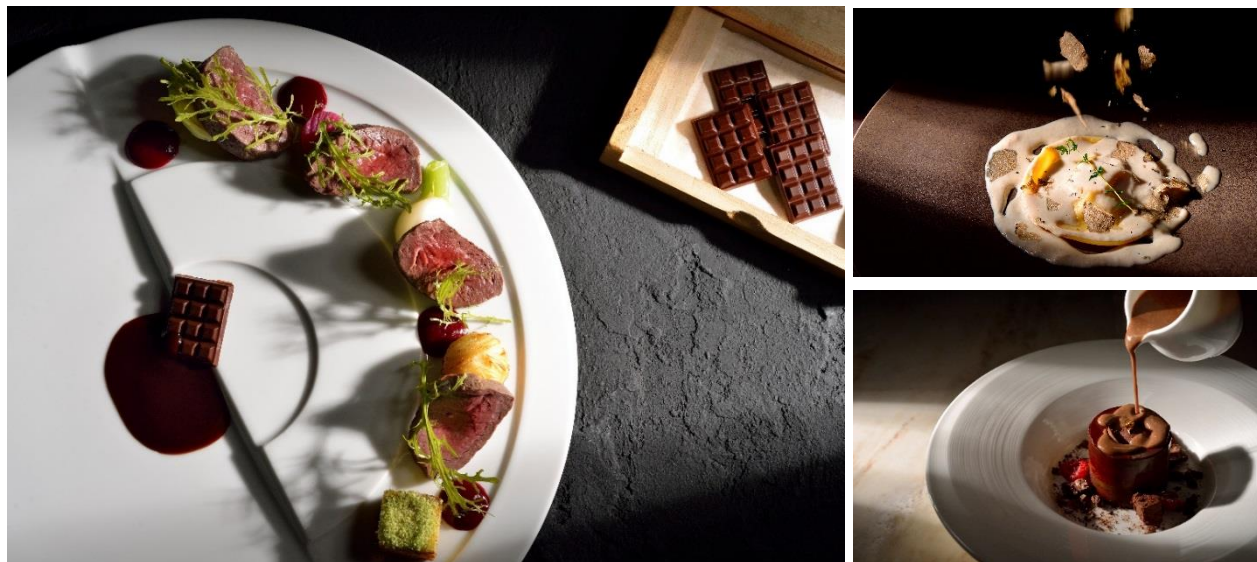
「サロン・デュ・ショコラ 2018 東京会場」に先駆けて、最高級カカオがホテル椿山荘東京に！

世界的に希少な“幻のホワイトカカオ”を嗜むディナーコース

1/17 初日のオープニングイベントは、ジャンルーカ・フランゾーニ氏が登場。

世界のカカオ生産量の0.002%しか採れないといわれる逸品！

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、2018年1月17日（水）～2月28日（水）、株式会社 明治の協力の下、カカオ界のスペシャリスト“ジャンルーカ・フランゾーニ”とのコラボレーションによる、イタリアンディナー、イベント、ステイプランを提供いたします。



寒い季節になると、特に恋しくなる“チョコレート”。近年、BEAN to BAR チョコレートや、ハイカカオなど、産地、製法、素材にこだわったカカオ製品が話題に。昔は子どもの甘いお菓子のイメージが強かったチョコレートですが、今や、感度の高い大人たちの“美意識”を刺激するアイテムに。2017年の「サロン・デュ・ショコラ東京」では、動員数なんと約7万人！チョコレートの持つ魅力は、健康・美容志向やカカオブームを背景に人々の心を捉え、2018年もさらに人気が高まっていくと予想されています。

この度、“大人の時間をもっと豊かに”という想いが重なり、ホテル椿山荘東京とカカオ界のスペシャリスト ジャンルーカ・フランゾーニ氏とのコラボレーションが実現。さらに、最上級カカオの普及に、業界のパイオニア的存在として取り組まれている、株式会社 明治が本コラボレーションをサポート！驚きや新しさに満ち溢れた、豊かな時間をお贈りいたします。

コラボレーションオープニングイベントも開催決定！

2018年1月17日（水）～2月28日（水）、ホテル椿山荘東京のメインダイニングであるイタリア料理「イル・テアトロ」にて、ジャンルーカ氏とホテル椿山荘東京シェフが、共同監修したディナーコース「REGALO」が登場。これを記念して、初日の2018年1月17日（水）限定で、オープニングイベントを行います。2018年1月20日（土）～開催される「サロン・デュ・ショコラ 2018 東京会場」に先駆けて、最高級カカオを楽しめる貴重な機会です！また、当日は、ジャンルーカ氏本人がイタリアより来日します！株式会社 明治 カカオクリエイター 宇都宮 洋之氏とともに、ホワイトカカオへ込められた情熱、チョコレート造りの秘話など熱いトークや実演を繰り広げます。さらに、ディナーコース「REGALO」もお楽しみいただける、プレミアムな内容です。先着順のためお早めにご予約ください！

幻のホワイトカカオ。味わったことのない全8品のフルコース「REGALO」

最上級のカカオを生み出すために、カカオ農園を造るところから情熱を注ぐジャンルーカ氏。そんな想いになぞらえて、ディナーコース「REGALO」は、カカオ農園からチョコレートとして大切な方へ贈られるまでの“ストーリー仕立て”で、前菜からデザートすべてをお楽しみいただきます。

注目は、ジャンルーカ氏が手掛けた幻のホワイトカカオを使った逸品。ホワイトカカオは、世界のカカオ生産量の0.002%といわれる、世界的に大変希少なカカオ。苦味や渋みが少なく、クリーミーな旨みやココが口いっぱい広がる豊かな味わいをぜひご堪能ください。

最初にお届けする料理は、アミューズ「驚きの出会い」。箱から、チョコレートボンボンのような鶏レバーのムース、幻のホワイトカカオの逸品が登場。初めて出会う斬新な味わいから、コース料理がスタート。前菜「カカオ農園の喜び」は、カカオ産地の緑豊かな農園をイメージ。仔牛肉、ポルチーニのブラリネで、カカオの収穫時期を迎えた農園の賑わいを表現し、南米のような明るく軽快なひとときを。メインは「高揚の瞬間」。鹿肉のローストに合わせる愛らしいソースの正体は、まるで板チョコレートのような赤ワインとチョコレートのソース。鹿肉の強い旨みと、芳醇でココのあるソースの絶妙な相性を存分に。贈り物をイメージしたデザート「Farm to You!」では、希少なホワイトカカオをたっぷりとしこめて、より一層、豊かなひとときを演出いたします。ここでしか味わえない、ホワイトカカオをふんだんに使った最高級のデザートを存分にご堪能ください。

メニュー名は、イタリア語で、“贈り物”を意味する「REGALO（レガーロ）」。大切な人への贈り物に、自分へのご褒美にぜひどうぞ。

カカオの魅力を存分に楽しむ！カカオにちなんだフォトキャンペーンや宿泊プランも。

カカオ・チョコレート好きのための、“Cacao Lovers フォトキャンペーン”がスタートします！新しいチョコレートとの出会いや、お気に入りのカカオの楽しみ方など、思い思いのカカオやチョコレートを撮影（写真・動画）して、インスタグラムでシェア！特に素敵な投稿をしていただいた方にはホテルご招待券などをプレゼントいたします。

*撮影場所は問いません。（※ホテル椿山荘東京以外での場所もOKです）

*投稿後、ホテルの審査を通過した作品は、特設サイトに随時アップされます。

そのほか、ディナーコース「REGALO」と贅沢なご宿泊がセットになったステイプランもご用意いたします。詳しくは以下URLをご覧ください。

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/cacao/>

概要・メニュー詳細

コラボレーションオープニングイベント

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489（9：00～20：00）

- 期間 : 2018年1月17日（水） ※12/21～予約開始 ※先着順
- 時間 : 受付 17:30～／講座&トーク 18:00～／食事 19:30～自由解散
- 場所 : 講座：宴会場
食事：イタリア料理「イル・テアトロ」
- 料金 : 10,000円 ※消費税込・サービス料別
- 出演 : ジャンルーカ・フランゾーニ氏、
株式会社 明治 カカオクリエイター 宇都宮 洋之氏
- メニュー : コラボレーションディナーコース「REGALO ～豊かな時間をあなたに～」

「REGALO ～豊かな時間をあなたに～」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 期間 : 2018年1月17日(水)～2月28日(水)
- 時間 : 17:30～L.O.20:30
- 店舗 : イタリア料理「イル・テアトロ」
- 料金 : 10,000円 ※消費税込・サービス料別
- メニュー : 「REGALO ～豊かな時間をあなたに～」
 - ・<神秘のはじまり>
カカオの実から
 - ・<驚きの出会い>
カカオニブをまとった鶏レバーのムース
ホワイトカカオとレモンのコンフィチュール
 - ・<カカオ農園の喜び>
ヴィッテロトンナート 緑豊かなサラダ ポルチーニのプラリネ添え
 - ・<至福の香り>
のどぐろのアローストと里芋のカラメッラート
 - ・<癒やしのひととき>
トリュフと帆立貝のラヴィオリ
フレッシュトリュフとともに
 - ・<高揚の瞬間>
鹿ロースのハーブ塩パイロースト
 - ・<心躍る饗宴>
ホワイトカカオ・ブラジル産カカオ・フロマージュ
 - ・<Farm to You!>
ホワイトカカオのガナッシュ
温かいジャンドゥーヤソース
 - ・コーヒー、エスプレッソ又は紅茶

※上記内容は、いずれも仕入れ状況等により、内容が変更になる場合がございます。

本コラボレーションに関わる3社の紹介



【ジャンルーカ・フランゾーニとは】

ジャンルーカ・フランゾーニ氏は、1994年イタリア ピエモンテ州でDOMORI(ドモーリ)社を設立。ベネズエラ・エクアドル・メキシコなどの産地に赴き、カカオを栽培の段階から手掛け、独自のチョコレートを開発。素材にこだわりぬいたチョコレート製造工程を取り入れ、幻のホワイトカカオなどを生み出し続けている、カカオ界のスペシャリストです。世界中を飛び回り、最高のカカオを追い求めるジャンルーカ・フランゾーニ氏は、「ショコラティエでもありカカオ農家でもある」と称し、自ら希少品種の生産を行っています。「美味しいものを伝えることが自分の使命」と考え、上質なカカオを多くの人に食べてもらうために、現在も世界中の様々な地域で活躍中。



【株式会社 明治とは】

上質なカカオの普及に業界のパイオニアとして取り組む。厳選したカカオ豆を使用し、加工に至る工程までこだわり抜いたBEAN to BARチョコレート「明治 ザ・チョコレート」シリーズなど、大ヒット商品を多数生み出し続けている。「明治 ザ・チョコレート」は、月刊情報誌「日経トレンディ」の「2017年ヒット商品ベスト30」にて、2位を獲得するほか、2017年10月「サロン・デュ・ショコラパリ」において実施された、チョコレート界で最も高い権威をもつフランスのチョコ愛好家クラブ「クラブ・デ・クロール・ド・ショコラ」(CCC)によるチョコレート・アワードの表彰式にて、タブレット部門で味、形状、パッケージが評価され、本年より新設された世界で唯一のデザイン賞を受賞しました。

【ホテル椿山荘東京とは】

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。267室の客室で



は、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。ホテル椿山荘東京は、ジャパンブランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5パビリオンのご評価を11年連続でいただいております。「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「LVX Collection」に加盟いたしております。

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：内田・園部
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com