

2017年1月

**新横浜プリンスホテル
バレンタイン期間限定商品
「ショコラとお酒のマリアージュ」販売
期間：2017年2月14日（火）まで**

新横浜プリンスホテル（所在地：横浜市港北区新横浜3-4、総支配人：竹口 豊）では、2月14日（火）までの期間中、ホテル最上階の「トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ&バンケット」にて、チョコレートと3種のお酒の組み合わせを楽しむスイーツセット「ショコラとお酒のマリアージュ」を販売いたします。

近年バレンタインはカップルの方々だけではなく、女性同士でも楽しめるイベントとしても親しまれております。そこで新横浜プリンスホテルでは最上階のバーを女性のお客さまにも気軽にご利用いただけるよう、スイーツとお酒をお楽しみいただける商品を企画いたしました。

女性ホテリエチーム「HAPPY RING PROJECT」(※)メンバーが考案した「ショコラとお酒のマリアージュ」は、3種のソースを添えた濃厚なガトーショコラに、「ワイン」「ウイスキー」「日本酒」の3種のお酒をご提供する商品です。それぞれのお酒は、新横浜プリンスホテルの3人のお酒のスペシャリスト「ソムリエ」「ウイスキーコンニサー」「唎酒師」が、スイーツとの相性や飲みやすさを考慮しセレクトいたしました。

チョコレートを使用したバレンタインならではのスイーツとともに、お気に入りの1杯を見つけるきっかけにご利用いただけます。

ショコラとお酒のマリアージュ メニュー概要

- 【期 間】 2017年2月14日（火）まで
 【場 所】 トップ オブ ヨコハマ バーラウンジ&バンケット（42F）
 【時 間】 平日・休前日 6:00P.M. ～ 2:00A.M.（ラストオーダー 1:30A.M.）
 休日 6:00P.M. ～ 12:00MID.（ラストオーダー 11:30P.M.）
 【料 金】 ￥4,800



※上記料金には、消費税が含まれております。別途サービス料10%を頂戴いたします。

～濃厚なガトーショコラにおすすめのソースとお酒が合わさりショコラの風味をさらに引き立てます～

- * ブラッドオレンジソース × ワイン 「M・シャプティエ “パニユルス”」
- * クリームチーズソース × ウイスキー 「グレンモーレンジィ・ネクタドル」
- * ゆず胡椒ソース × 日本酒 「満寿泉オーク樽 貴醸酒」

※食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめ係にお申し付けください。
 ※仕入れの都合により、食材メニューに変更がある場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
 新横浜プリンスホテル 事業戦略 広報担当
 TEL:045-471-1113 FAX:045-471-1189
<http://www.princehotels.co.jp/shinyokohama/>

3人のスペシャリストたち～セレクトしたお酒をご紹介します～



ソムリエ 本田 純

M・シャプティエ “パニユルス”

干しブドウ化したブドウから造られる濃厚な天然甘ロワインで、発酵途中でアルコールを添加し、発酵を停止させることで天然の甘みを引き出します。チョコレートに合う赤ワインの定番です。



ウイスキーコンニサー 渡辺 俊彦

グレンモーレンジィ・ネクタドール

フランスのソーテルヌ樽を使って熟成された、気品のある味わいのスコッチウイスキーです。柑橘と蜂蜜、クリームのようなまったりとした香りが印象的な、デザートとの相性もとても良い一本です。



唎酒師 遠藤 公彦

満寿泉オーク樽 貴醸酒

濃醇な甘みと適度な酸味・すっきりとした後味が特徴の貴醸酒を、オーク樽で熟成することで蜂蜜のようなニュアンスの甘みと風味が増します。日本酒が苦手な方にもお楽しみいただけます。

※ HAPPY RING PROJECT



新横浜プリンスホテルの女性ホテリエたちが、女性目線で新商品やサービスを開発するプロジェクトチームです。年齢や業務内容にとらわれず、さまざまな視点から定期的に意見交換を行っています。



お客さまからのお問合せ・ご予約は

新横浜プリンスホテル レストラン予約係 **TEL:045-471-1115**

平日 10:00A.M.～7:00P.M. 土休日 10:00A.M～6:00P.M.