

2018 年 11 月

大切な方へのギフトや自分へのご褒美に

ザ・プリンス パークタワー東京
クリスマスに幸せを運ぶサンタクロースの
チョコレート細工を販売

【販売期間】2018 年 12 月 1 日(土)～25 日(火)

ザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:石川学)は、ギフトショップ「THE SHOP at the Park」(1F)にて、ホリデーシーズン限定のチョコレート細工「オーナメントサンタ」を 2018 年 12 月 1 日(土)から 25 日(火)に販売いたします。

クリスマスを彩るオーナメントをイメージした、コロッと丸い体とお茶目な表情が印象的なサンタクロースと雪だるまのチョコレート細工は、ご自分へのご褒美や大切な方へのギフトにおすすめの愛くるしい一品です。チョコレートは、契約農園の厳選カカオと高品質で知られるスイスの「スイスマルク」を使ったクーベルチュール(※)を使用。サンタクロースの中には「THE SHOP at the Park」の人気商品であるピーカンナッツチョコレートが入っており、異なる食感をお楽しみいただけます。特別な日を一層盛り上げる、クリスマスギフトにぴったりの商品です。



- 【商品名】「オーナメントサンタ」
- 【サイズ】高さ 約 16cm、幅 約 16cm
- 【場所】THE SHOP at the Park (1F)
- 【料金】¥8,000 ※2 日前まで要予約、個数限定
- 【販売期間】2018 年 12 月 1 日(土)～12 月 25 日(火)
- 【営業時間】10:00A.M.～8:00P.M.
- 【お客さまからのお問合せ】TEL 03-5400-1170(レストラン予約係)

※クーベルチュールチョコレートとは…

チョコレート作りのベースとなるチョコレートのことで、Couverture(クーベルチュール)とはフランス語で「カバー(覆い)」という意味です。総カカオ固形分 35%以上、カカオバター31%以上、無脂カカオ固形分 2.5%以上、カカオバター以外の代用油脂は不使用、という厳格な既定のもと作られるものです。

※上記料金には、消費税が含まれております。

※仕入状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料 7 品目アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)がございましたら、あらかじめ係へお申し出ください。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略/広報担当
TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174
<https://www.princehotels.co.jp/parktower/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。