



news release

2012年1月10日

報道関係各位

マンダリン オリエンタル グルメショップ バレンタイン限定ギフトを2月1日より発売

ミシュランガイドで4年連続「快適なホテル順1位」に選ばれた、「[マンダリン オリエンタル 東京](#)」(東京都中央区日本橋室町、運営:マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人:クリスチャン・ハッシング)の直営ショップ「[マンダリン オリエンタル グルメショップ](#)」では、バレンタインデーのギフトにぴったりのアイテムをご提案いたします。販売は2012年2月1日(水)より。

マンダリン オリエンタル 東京では、上質を追求する大人の男性や女性にご満足いただけるバレンタインギフトをご用意いたしました。バレンタイン期間限定でご用意するのは、世界を代表する6カ国の高級チョコレートをセットにしたギフトボックス『シックス センス』、また2012年の新作として、ベルギー産チョコレートを使ったナッツとクランベリー入りの発酵菓子『パトー ショコラ』、そしてマンダリン オリエンタル グルメショップの定番として不動の人気を誇るボンボンショコラの詰め合わせ『バレンタイン クラシック』や、6つのフレーバーが嬉しい『ショコロン』のほかにも、マンダリン オリエンタル 東京らしい“和シック”なギフトボックスが高級感を演出するさまざまなアイテムを取り揃えております。

■バレンタインギフト詳細

【販売期間】 2012年2月1日(水)より14日(火)まで
【お問い合わせ】 レストラン予約 0120-806-823 (9時~21時)
【商品詳細】

• 『シックス センス』6種類のセット 2,600円 / 各450円(お好みをチョイスの場合は2,700円)
厳選された6カ国の最高級チョコレート素材を使い、美味しさを引き立てたチョコレートの王道『シックス センス』は、まさに大人の本命チョコレート。6つの個性が光るネーミングとテイストをお楽しみください。
6種類のセット、あるいは贈られる方のお好みやイメージのチョコレートをチョイスして。

ナチュラル (スイス)	自然の甘みを生かしたナチュラルな味わい
エレガンス (フランス)	繊細な香りの余韻が長く続くエレガントなフレーバー
ミスティーク (コロンビア)	カカオ原産国の神秘的な風味と香り
ロワイヤル (ベルギー)	リッチで正統な味わいと芳醇なカカオの香り
ドルチェ ヴィータ (イタリア)	エスプレッソの苦味にぴったりの甘み
マロヤカ (日本)	まろやかな口当たりと香り

- **『バトー ショコラ』 800 円**

2012 年バレンタインの新作。マカダミアナッツ、アーモンド、ピスタチオ、クランベリー、ベルギー産チョコレートチップを練りこんだ発酵菓子(ケーキのようなパン)です。ご家族に、会社の方に、ご友人にいかがでしょうか。

- **『バレンタイン クラシック』 ボンボンショコラ 10 個入り 3,400 円**

定番のボンボンショコラ 10 個セット。ハート型のチョコレートがひとつ入ってアクセントに。年齢、性別を問わず不動の人気を誇るギフトアイテムです。

- **『ショコロン』 3 個入り 1,050 円 / 6 個入り 2,100 円**

自家製ジャムとバタークリームをマカロンでサンドし、クーベルチュールでコーティングしました。ラズベリーやマンゴーなどテイストの違う 3 個入りと 6 個入りをご用意しております。



『シックス センス』



『バレンタイン クラシック』



『バトー ショコラ』



『ショコロン』

上記写真データをご希望の方は、下記メールアドレスまでご連絡ください。

「マンダリン オリエンタル 東京」とは (www.mandarinoriental.co.jp/tokyo)

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全178室。50㎡以上のゆとりあるスペースに最先端のITを取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、9つの料飲施設(2つのレストランがミシュラン1ツ星を取得)とグルメショップ、グランド ボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いていますが、主なものとして以下があげられます。

2006年、アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティー・サイエンスより**世界初の「6ツ星」**。以来6年間連続受賞。

2007年、世界最大の旅行者調査に基づくガイドブック「ザガットサーベイ」より「**トップホテルジャパン**」。

2008年連続受賞(2009年以降同ガイドは未刊)。

2007年、『ミシュランガイド東京』の創刊より5年連続「5レッドパピリオン(ホテル格付最高ランク)」。

2008年、『ミシュランガイド東京』において「**快適なホテル順1位**」、以降4年連続1位。

2009年、世界最大の旅行クチコミサイト『トリップアドバイザー』より「**日本人女性が選んだ日本のベストホテル**」。

2010年、「トリップアドバイザー トラベラーズチョイスアワード」より「**日本のホテル トップ25**」1位。

2010年、米国の金融専門誌『インスティテューショナル インベスター』による「**世界のベストホテル**」1位。

2011年、世界的に著名な旅行専門誌『コンデナストラベラー』より「**ベストホテルズ フォー フード イン アジア**」。

「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」とは (www.mandarinoriental.com)

世界で数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、「マンダリン オリエンタル 香港」、130年以上の歴史を誇る「マンダリン オリエンタル バンコク (旧ザ・オリエンタル バンコク)」のほか、ニューヨーク、ロンドンなど世界の主要都市やリゾート地でラグジュアリーホテルを展開しています。現在、開業予定のホテルを含め世界26カ国に41のホテル(アジア18、北米12、ヨーロッパ・中東11)、約10,000室を所有ならびに運営するほか、新たに12の居住施設「レジデンス・アット・マンダリン・オリエンタル」の開発ならびに運営を行っています。

<報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先>

マンダリン オリエンタル 東京
コミュニケーションズ: 早川 / 吉田

Email: [motyo-pr@mohg.com](mailto:motyopr@mohg.com)

Direct Line: 03-3270-8960

Telephone: 03-3270-8800 (代表)

Facsimile: 03-3270-8829

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1

URL: <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo>