

報道機関各位
プレスリリース

2019年2月5日
株式会社阪急阪神ホテルズ
第一ホテル東京

今話題の「ルビーチョコレート」×ウオッカのカクテル、スイーツなど
バレンタインに向けた商品を販売中
2019年1月28日（月）より第一ホテル東京にて

第一ホテル東京（東京都港区新橋1丁目2番6号 総支配人 えやま やすひろ 江山 恭弘）では、1月28日（月）よりバレンタインに向け、「カレボー®ルビーチョコレート RB1」を使用した新商品を販売中です。

日経トレンド「2019 ヒット予測 ランキング 30」に選出され、注目を集める「ルビーチョコレート」。ピンク色とベリーのようなフルーティーな酸味を活かしたカクテル、スイーツなど3種をご用意いたします。



パレショコラルビー



ルビーククテル



ルビースフィア

- 期 間 2019年1月28日（月）～ ※商品ごとに異なります
- 店舗・内容
 - ①パティスリー「ル・ド・ブリク」（1階）
「Palais Chocolat Ruby パレショコラルビー」 1,600円（3枚入り）
ルビーチョコレートの味わいをそのまま楽しめる板チョコタイプのチョコレート。
 - ②カフェバー「トラックス」（2階）
「ルビーククテル」 2,160円
ルビーチョコレートとウオッカを組み合わせたクリームタイプのカクテル。
 - ③ロビーラウンジ（1階）
「ルビースフィア -Rubis Sphère-」 1,800円 ※2018年12月から先行販売中
ピンク色の球体スイーツ。温かい苺ソースをかけると中から苺ムースが登場。

■カレボー®ルビーチョコレート RB1 とは…

バリーカレボー社が10年以上の歳月を経て開発に成功した着色料もフルーツフレーバーも入っていない、ルビーカカオ豆*から生まれた、全く新しい第4のチョコレート。2018年秋よりプロフェッショナル向けに販売されて以降、大きな反響を呼んでいます。

*ルビーカカオ豆とは：ルビー色とフルーティーな酸味となる前駆物質が存在するカカオ豆



この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当

TEL:03-3596-7790 FAX:03-3596-7724

E-mail : info@daiichihotel-tokyo.com ※掲載の画像データをご用意しております。

<商品概要>

□パティスリー「ル・ド・ブリク」(1階)

<商品名> Palais Chocolat Ruby パレショコラルビー

<料金> 3枚入り 1,600円

<販売期間> 5月31日(金)まで

<提供時間> 9:00~19:00

<内容> ・ルビー&パール

ルビーチョコレートのピンク色に
ピンク×ホワイトパールを組み合わせました。

・ルビー&マーブル

ルビーチョコレート×ホワイトチョコで
マーブル模様。

・ベルベット&オレンジ

バリーカレボー社の「ベルベット」を使用。
クリーミーな口当たりと甘さ控えめのホワイトチョコに
フルーティーな酸味のオレンジピールをのせています。

<お問い合わせ> 03-3596-7569 (直通)



□カフェバー「トラックス」(2階)

<商品名> ルビーカクテル

<料金> 2,160円(各日10杯限定)

<販売期間> 2月28日(木)まで

<提供時間> バータイトム 17:00~23:00 (L.O.)

<内容> 一口飲むと、ふわっとしたクリームとルビーチョコレートの
フルーティーな酸味が感じられ、その後ウォッカの風味と
味わいが広がるカクテル。

<お問い合わせ> 03-3596-5666 (直通)



□「ロビーラウンジ」(1階)

<商品名> ルビ スフィア -Rubis Sphère-

<料金> 1,800円(コーヒー または 紅茶付き)

<販売期間> 2月28日(木)まで

※2018年12月1日(土)から先行販売中

<提供時間> 平日 9:30~20:30 (L.O.)

土・日・祝日 10:00~19:30 (L.O.)

<内容> ルビーチョコレートのフルーティーな酸味を活かし、
苺やベリーと組み合わせました。

ピンク色の球体チョコレートに温かいベリーソースを
かけると、中からベリーの果肉をのせた苺ムースが
登場。球体下のカスタードを挟んだパイ、フレークや
フランボワーズ、ベリーと絡めてお召しあがりください。

<お問い合わせ> 03-3596-5667 (直通)



※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。(「ル・ド・ブリク」はサービス料をいただいております)

※画像は全てイメージです。

以上