報道関係各位

NEWS RELEASE

2022 年 1 月 24 日
レンブラントホテル東京町田

究極の口溶けシルクのようななめらかさ

パテシィエ特製バレンタインギフト
「濃厚テリーヌ・ド・ショコラ」

レンブラントホテル東京町田（東京都町田市原町田 3-2-9 総支配人田川祐介）は、1 月 25 日（火）より
パティシエ特製バレンタインギフト「濃厚テリーヌ・ド・ショコラ」のご予約受付を開始します。

誰かにチョコレートを贈るイベントから、“ちょっといいチョコレートを自分のために買う”イベントへお客様の意識が
変化している傾向にある昨今。 他では味わえない特別感を味わっていただきたいという思いから試行錯誤して
たどり着いた濃厚テリーヌ・ド・ショコラです。

材料に使われているチョコレートは、カカオ含有量の 60%のビターチョコレート。 甘すぎることなく食べ飽きることの
ないよう、 数十種類の中よりパティシエがセレクトしたものを使用。 デリケートなチョコレートは温度管理がとても大切で
絶妙な焼き加減で焼き上げ究極のくちどけを実現しました。
口に入れた瞬間のカカオの風味、 続いて濃厚なチョコレートの重みを味わったと思ったときにはスーッと溶けて
なくなってしまうシルクのようななめらかさの口溶けのテリーヌ・ド・ショコラです。

ここでしか味わえない至極の逸品を是非ご賞味ください。

【テリーヌ・ド・ショコラ概要】
販売期間 2022 年 2 月 1 日（火）～ 2 月 14 日（月）
販売時間 11:30 ～ 14:30/17：30 ～ 19:00
販売価格 2,500 円（税込）
販売場所 レンブラントホテル東京町田 各レストラン
ご予約・お問い合わせ 042-724-3125

＜このリリースに関するお問合せ先＞
レンブラントホテル東京町田 広報マーケティング 柿澤 美枝
東京都町田市原町田 3-2-9 TEL.042-724-3121 / FAX.042-724-4567
Email：mkt.machida@rembrandt-hotel.co.jp