



報道関係各位  
2024年12月19日

ショコラティエの卓越した技が生み出すアートピースのような  
バレンタインショコラ 1月20日より販売開始



ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル（横浜市西区みなとみらい 1-1-1）では、2階グルメ&スーベニール「アイマリーナ」にて、バレンタイン限定「ショコラバレンタイン」の各種アソートを2025年1月20日（月）～2月14日（金）の期間限定で販売いたします。

当ホテルのショコラはすべてショコラティエのオリジナルです。

チョコレートの種類と組み合わせる素材を厳選し、その双方の特徴を引き出しつつ、微妙な味のバランスの中からもっとも良いと思われる配合を追求。見た目の美しさはもちろんのこと、すべてに妥協せず一粒ずつ丁寧に作りあげています。

こだわりつくしたショコラはどれも味わい深く、新鮮な驚きをもたらします。口のなかに入れると優しく溶けて、香りや風味がふわりと広がったあとには、上質なショコラだけが持つ心地よい余韻が続きます。

2025年は高い人気を誇るハート型の「フローズンショコラ」などの定番に、新作として「シトロンバニージュ」、「緑茶」、「湘南ゴールド」、「ロイヤルミルクティー」、「ローズ」の5種が加わった、全15種が並びます。

さらに今年の特徴として、足柄茶をホワイトチョコレートと合わせたショコラや、神奈川県産の柑橘“湘南ゴールド”を使ったもの、神奈川県産の地酒“鎌倉栗”を使用したフレーバーなど、神奈川県産の美味しいものを取り入れたショコラが登場します。

ラインナップは、テーマの異なる3個入りアソート3種のほか、6個入りアソート2種、9個入りアソートと、全部で6つ。いずれも上質で大人のバレンタインにふさわしい珠玉のショコラです。

ショコラティエの技術とこだわりの詰まったショコラを、バレンタインギフトとしてはもちろんのこと、この時期だけの自分への特別なご褒美としてもぜひお楽しみください。



ショコラ バレンタイン販売概要

- 販売期間：2025年1月20日（月）～2月14日（金）
- 販売店舗：グルメ&スーベニール「アイ マリーナ」（2階）
- 営業時間：11:00～18:00／土日祝日 10:00～ \*いずれも数量限定のため、売り切れ次第終了
- ご予約受付：1月6日（月）11:00～
- ご予約・お問い合わせ：045-223-2366（アイ マリーナ直通）
- ウェブサイト：<https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=127>

**「Le coeur (ルクール)」 9,180円 <限定10個>**



リボンがかかったハート形チョコレートの器に色とりどりのショコラ6種が入った特別なセット。

（フレーズショコラ／キャラメル／湘南ゴールド／ロイヤルミルクティー／パッションペカン／緑茶）

**「ショコラバレンタイン」9個セット 5,292円**

一番人気のフレーズショコラを中心に、バラが優雅に香るローズなどの新作を含む9種のショコラを詰めた、贅沢なセレクション。



（赤ワインといちじく★／プラリネピスターシュ／メープルナッツ／カフェ／フレーズショコラ／日本酒★／ロイヤルミルクティー／はちみつ／ローズ）

**「ショコラバレンタイン」6個セット 3,564円**

横浜で採れたはちみつや神奈川産の牛乳など地元の食材を使用したショコラが並ぶ、横浜のホテルならではの特別な一箱。



（ソルティーミルク／はちみつ／ロイヤルミルクティー／日本酒★／湘南ゴールド／緑茶）

**「ショコラバレンタイン」3個セット**

テーマに合わせた3つのフレーバーをセットにしたアソート。  
いずれもアルコールを含まないので、お酒が苦手な方にも好適です。



「Amour」

「Amour (アムール)」 1,728 円

キャラメル、いちご、レモンと3つの異なるフレーバーを可愛らしいハート型ショコラにして詰め合わせた、毎年売り切れ必至の人気アソート。

(キャラメル/フリーズショコラ/シトロンバニージュ)



「Noix」

「Noix (ノワ)」 1,728 円

フランス語で“木の実”を意味する「Noix」は、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、ペカンナッツと3種のナッツの風味や香りを愉しめるアソート。

(メープルナッツ / プラリネピスターシュ / パッションペカン)



「YOKOHAMA」

「YOKOHAMA (ヨコハマ)」 1,836 円

横浜産のはちみつを使ったショコラや横浜市花のバラ、海をイメージした塩味など、横浜をテーマにしたご当地アソート。

(はちみつ / ローズ / ソルティーミルク)

【各フレーバー詳細】

フリーズショコラ	ほろ苦さの中にいちごの瑞々しい甘酸っぱさが際立つフルーティーなフレーバー
キャラメル	とろりと溢れ出る濃厚な生キャラメルのソースとガナッシュが層をなすクリーミーなショコラ
シトロンバニージュ	レモンが爽やかに香るバニラガナッシュをミルクチョコレートで包み込んだ優しい味わい
プラリネピスターシュ	香り高いピスタチオのプラリネとまろやかなホワイトチョコレートの繊細なマリアージュ
ローズ	バラが香るガナッシュにバラのコンフィチュールを忍ばせたエレガントな一粒
はちみつ	ビターチョコレートがふわりと広がるはちみつの優しい甘さを引き立てる味わい深いショコラ ※希少な横浜産「山手・元町 アメリカ山ピュアハニー」を使用
ソルティーミルク	ミルクチョコレートにグランドの海塩がアクセントを添える濃厚な味わい
日本酒★	ビターガナッシュに神奈川県産の銘酒・鎌倉栗の涼やかな吟醸香が立つ和を感じる一品
緑茶	ミルクシーなホワイトガナッシュに風味豊かな足柄茶が和を醸すまろやかなテイスト
パッションペカン	甘酸っぱいパッションフルーツと香ばしいペカンナッツ、ブロンドチョコレートが織り成すエキゾチックな味わい
ロイヤルミルクティー	華やかなセイロンティーと神奈川県産きんたろう牛乳が優しく溶け合う香り高いガナッシュ
湘南ゴールド	マスカルポーネのクリーミーなガナッシュが湘南ゴールドの心地よい酸味を引き立てる一粒
メープルナッツ	ヘーゼルナッツとメープルのナッティーなプラリネが奏でる甘美なハーモニー
カフェ	カカオの深く柔らかな苦みの中にコーヒーの力強い余韻が広がるアロマティックな逸品
赤ワインといちじく★	いちじくと赤ワインの至高のペアリング。甘い余韻がたなびく芳醇な大人のショコラ

\*★印は、お酒を含んでおります



INTERCONTINENTAL®  
YOKOHAMA GRAND



**ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルについて：**

“風をはらんだヨットの帆”の外観でお馴染みの、横浜を代表するホテル。地上 31 階の建物に、客室数 594 室、8 つのレストラン&バーのほか、大小 15 室の宴会場を有し、ホテル館内はいたるところから海が一望できます。APEC や TICAD など国際行事への対応をはじめ、国内外の数多くの賓客を「おもてなし」してきたそのホスピタリティには、開業以来、高い評価を頂戴しています（1991 年 8 月開業）。<https://www.icyokohama-grand.com/>

**インターコンチネンタル®ホテルズ&リゾーツについて：**

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、世界 70 カ国に 73,500 室以上、220 以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946 年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイト [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他 SNS [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。

- \* 画像はすべてイメージです。
- \* 上記料金はすべて税金・サービス料を含みます。
- \* ショコラバレンタインでは、お好きな組み合わせのアソートのご用意はございません。
- \* 諸般の事情により、リリースの内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルホームページをご確認ください。

**本プレスリリースに関するメディアからのお問い合わせ：**

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル

広報担当 菅 陽子／酒井 智子

Email: [yoko.kan@icyokohama.com](mailto:yoko.kan@icyokohama.com)

Tel: 045-223-2314