

まるでジェラート？ロイヤルパインズホテル浦和 バレンタイン コレクション2024発売中

ホテルパティシエ手作りのバリエーション豊富なバレンタインスイーツが勢ぞろい！定番のボンボンショコラやテリーヌショコラに加え、専用ギフトBOX付のショコラアソートまで豊富なラインナップをご用意。



ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営するロイヤルパインズホテル浦和は「バレンタインコレクション2024」を1F「ペストリーショップラ・モーラ」で発売いたします。

【ロイヤルパインズホテル浦和 バレンタインコレクション2024】

販売期間：2024年1月19日（金）～2月14日（水）

ホテル公式サイト <https://www.royalpines.co.jp/>



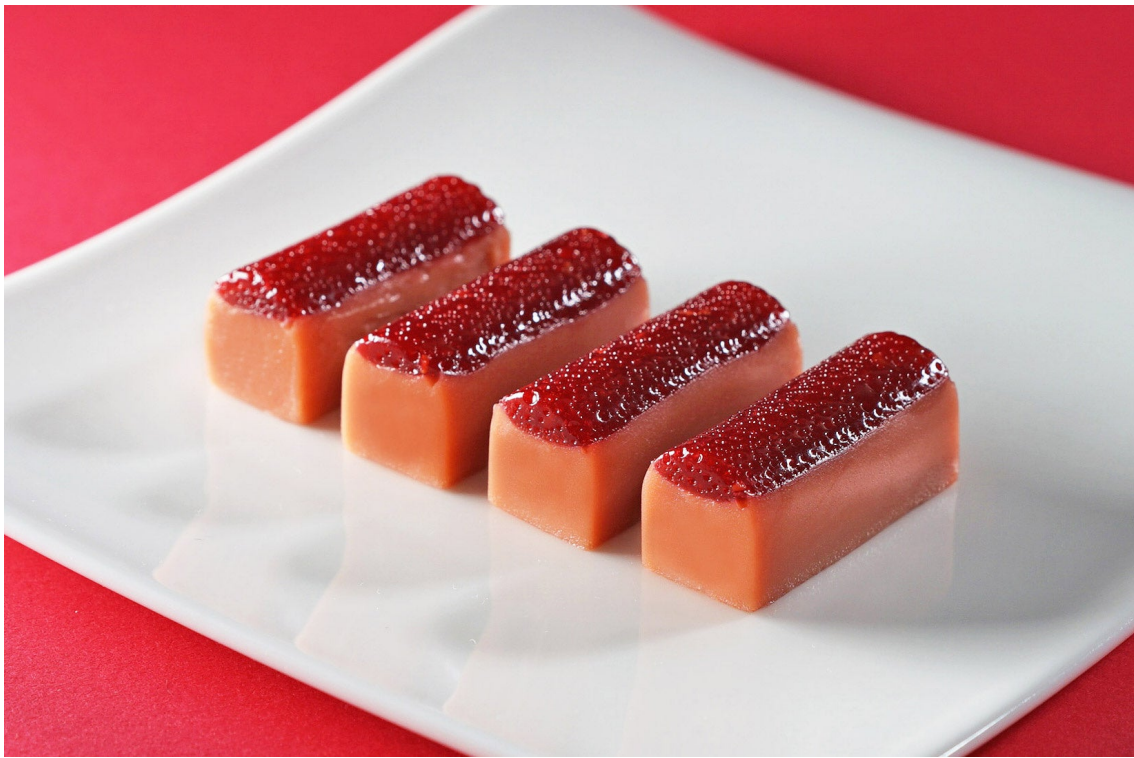
ショコラアソート



ショコラアソートギフトBOX

■ショコラアソート：¥1,600

7種類のチョコレートスイーツをワッフルコーンに詰め合わせました、専用ギフトBOX付。



バレンタインテリーヌショコラ

■バレンタインテリーヌショコラ：¥1,200

ライチ香るラズベリーのコンフィチュールとルビーチョコを使用したバレンタイン限定テリーヌショコラ。



キャラメルプラリネ

■キャラメルプラリネ：¥1,200

キャラメルと自家製プラリネを合わせ、ピーナッツの食感をアクセントに仕上げたショコラ。

■ボンボンショコラ6粒入り：¥1,800

・フランボワーズ×ライチ

- ・ベリー×ピスタチオ
- ・柚子×抹茶
- ・塩×キャラメル
- ・ココナッツ×パッソワ（南国系のお酒）
- ・いちじく×トンカの香り

■タブレットショコラ スイート：¥1,350

カカオ62%のスイートチョコにローストしたナッツやドライフルーツを合わせました。

■タブレットショコラ ミルク：¥1,350

カカオ39%のミルクチョコにローストしたナッツやドライフルーツを合わせました。

■タブレットショコラ ルビー：¥1,350

希少なルビーチョコにローストしたナッツやドライフルーツを合わせました。

■パレショコラ スイート：¥1,000

フランス産カカオ70%のスイートチョコ。

■パレショコラ ミルク：¥1,000

フランス産カカオ40%のミルクチョコ。

■パレショコラ シェフズブレンド：¥1,000

フランス産スイートチョコとミルクチョコをブレンドしたショコラ。

■サクサクショコラ缶（スイート、ミルク、イチゴ、ミックス）：各¥800

ギフトにぴったり、サクサク食感が楽しめるショコラ缶。

■アマンドショコラ：¥650

キャラメリゼした皮付きアーモンドをカカオ62%のスイートチョコとフランス産ココアパウダーでコーティングしました。

■ノワゼットショコラ：¥650

キャラメリゼしたヘーゼルナッツをカカオ62%のスイートチョコとフランス産ココアパウダーでコーティングしました。

■ミニタブレットショコラ スイート：¥450

カカオ62%のスイートチョコとローストしたナッツを合わせました。

■ミニタブレットショコラ イチゴ：¥450

イチゴ味のホワイトチョコとドライフルーツを合わせました。

■ロリポップ（5種）：各¥300

- ・柚子
- ・イチゴ

- ・ スイート
- ・ ミルク
- ・ ピスタチオ

【ペストリーショップ「ラ・モーラ」について】

季節感あふれる上質な素材を使ったお菓子やパンなどを、バラエティー豊かに取り揃えたショップです。お菓子作りの様子をご覧いただける開放的な店内では、心を込めて仕上げたお菓子やパンを、テイクアウトやイトインでお楽しみいただけます。

※写真は一部イメージです



ロイヤルパインズホテル浦和

【ロイヤルパインズホテル浦和】

所在地：埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1

開業日：1999年（平成11年）10月7日

主要施設：客室196室、レストラン&バー8店舗、個室サウナ、宴会場13室、チャペル、神殿、写真室、美粧室、衣裳室、駐車場、他

アクセス：JR「浦和駅」西口より徒歩7分

電話番号：048-827-1111（代表）

公式ホームページ：<https://www.royalpines.co.jp/>

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/3280

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

チェーンホテルマーケティング マネージャー：福富

MAIL. makoto.fukutomi@solarehotels.com

TEL.070-3165-8870(直通)

※メールや電話取材に加え、オンライン取材なども対応可能ですお気軽にご相談ください。