

HOTEL GRAND HILL  
ICHIGAYA

# Happy Valentine's Day 2026



【販売期間】 令和8年1月23日(金)～2月14日(土) ※一部商品は2月1日(日)からの販売となります

【販売時間】 10:00～20:30

【販売場所】 ホテルグランドヒル市ヶ谷 東館1F ティーラウンジ内キャッシャー

ご予約・お問合せ先 03-3268-0118 ※ご予約の際は、お受け取り日時をお知らせください

## ボンボンショコラ カトレア6種類セット

※2月1日(日)より販売開始



(左上から)  
カフェ、キャラメルサレ、  
柚子ヘーゼル、アールグレイオレンジ、  
アプリコット、アーモンドブラリネ

2,600円(税込)

## ロシエショコラ



ヘーゼルナッツ、ペカンナッツを贅沢に  
使用した珈琲風味のメレンゲ菓子に、  
特別にチョコレートをコーティングしました。

1,000円(税込)

## トリュフペカン

ペカンナッツをふんだんに使用した  
トリュフに、最高級フェルクリン社の  
ココアをまぶした逸品です。



6個入り  
2,200円(税込)



10個入り  
3,200円(税込)

## ショコラサンド

薄く伸ばしたキャラメルを  
それぞれのチョコレートで包み込み、  
食感も楽しめるショコラサンド。



ミルク  
(2枚入り)

ノワール  
(2枚入り)

各 400円(税込)

## クッキーサンド 5個入り



口の中でしっかりチョコレートを感じられるチョコチップ入りの  
クッキーにキャラメルサレのガナッシュを挟んだクッキーサンドです。

2,500円(税込)

## ノワールサレ

甘み、苦み、塩味のバランスに  
特化し、1度食べたらくせになる  
チョコのクッキーです。



## ブランマカダミア

マカダミアナッツとホワイトチョコチップ  
を入れたほんのり甘いココナッツの風味が  
楽しめるクッキーです。



各 1,200円(税込)



Pastry chef

鈴木 誠司

SALON DU CHOCOLAT 2015.2016  
C.C.C. ゴールドタフレット  
コンクール 獲得

それぞれのチョコレートに想いを込めて、  
試作に試作を重ねて作り上げました。色々な味を、  
大切な人と共に楽しんでいたいただけたら幸いです。

ご予約・お問合せ先

東館1F ティーラウンジ内キャッシャー  
03-3268-0118

【受付時間】 10:00 ~ 20:30

※ご予約の際は、お受け取り日時をお知らせください