

HOTEL GRAND HILL
ICHIGAYA

St. VALENTINE'S DAY 2025

【販売期間】 令和7年1月23日(木)~2月14日(金)

※一部商品は2月1日(土)からの販売となります

【販売時間】 10:00~20:30

※写真はイメージです



2月1日
(土)より
販売開始

《 LIFE IS PÂTISSIER コラボ商品 》

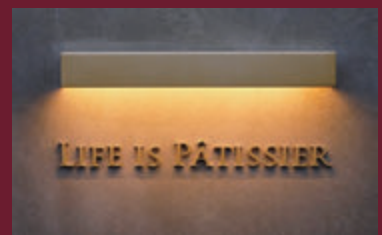
チョコのクッキー缶 3,800円(税込)

・カカオニブのチョコクッキー

オランダフェルクリン社のココアパウダーをふんだんに使用したチョコクッキー。エクアドル産の厳選したカカオニブをアクセントに。

・マカダミアナッツのバニラクッキー

バニラビーンズを惜しげもなく使用し、トルコ産マカダミアナッツと合わせました。



2月1日
(土)より
販売開始

ボンボンショコラ カトレア6種類セット

2,600円(税込)

グラヒル定番のショコラの詰め合わせです。
6種類の味わいが楽しめます。

(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、アーモンドプラリネ



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
最高級のココアをまぶした逸品です。

単品 (バラ売り)

350円(税込)

6個入り

2,000円(税込)

10個入り

3,000円(税込)



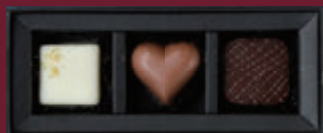
2月1日
(土)より
販売開始

バレンタインセレクション特別3種セット

1,500円(税込)

バレンタイン限定のピスターシュブランが入った
特別なセットです。

(左から) ピスターシュブラン、
アーモンドプラリネ、柚子ヘーゼル



フィナンシェショコラ 350円(税込)

チョコレートとココアで濃厚なフィナンシェ。
表面のカカオニブがアクセントに。



マドレーヌショコラ 350円(税込)

生地にチョコチップを練り込み、
更にチョコレートを加えた
しっとりふんわりなマドレーヌ。

ショコラサンド 各1,700円(税込)

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。



ロシエショコラ 1,000円(税込)

ヘーゼルナッツ、ペカンナッツを贅沢に使用したメレンゲの
焼き菓子に、特別にチョコレートをコーティングしました。

定番商品のバレンタイン
バージョンです!



Pastry chef

鈴木 誠司

SALON DU CHOCOLAT 2015.2016
C.C.C. コンクール ゴールドタブレット
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】 9:00 ~ 20:30

※ご予約の際は、お受け取り日時をお知らせください