



RÉMY COINTREAU

報道関係各位

2021年12月20日
レミー コアントロー ジャパン株式会社

テーマは「強く輝くヒトへ贈る」
ホテル椿山荘東京とプレミアム・オレンジリキュール「コアントロー」がコラボレーションした
「バレンタイン&ホワイトデースイーツセレクション」を
1月13日より予約受付開始
～コアントローをかけて食べるカクテルやフレンチトーストも登場～



レミー コアントロー ジャパン株式会社（東京都港区/代表取締役代理ティレル・ポール）が販売する、プレミアム・オレンジリキュール「コアントロー」は、「世界をもてなす、日本がある。」がコンセプトの「ホテル椿山荘東京」（東京都文京区）とコラボレーションし「バレンタイン&ホワイトデースイーツセレクション」を販売いたします。また、「コアントロー」を使用した限定のテイクアウトスイーツ、カクテル、フレンチトーストも、ホテル内のレストランやバー&ラウンジで提供。バレンタイン用スイーツの予約は、2022年1月13日（木）、ホワイトデーは3月1日（火）に受付開始いたします。（コラボレーション特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/remycointreau/>）

◇2022年のバレンタイン・ホワイトデーのテーマは「強く輝くヒトへ贈る」

創始者エドゥアール・コアントローの名前を冠した「コアントロー」は、1875年に、“女性でも楽しめるようなエレガントなリキュール”として開発されたフランス産のプレミアム・オレンジリキュールです。150年近く変わらぬ製法を守り続ける「コアントロー」と、70年近く受け継がれる日本のおもてなしの心とサービスを提供している「ホテル椿山荘東京」。長い歴史を継承していきながらも、新しい視点を取り入れていきたいという両社の想いからコラボレーションが実現しました。

今回のテーマは「強く輝くヒトへ贈る」。当ホテルの象徴である強く凛と美しく咲く椿の季節に、生命力にあふれる味わいを表現する「コアントロー」を活かしたオリジナルスイーツやカクテルを供します。

◇ホテルやご自宅でもパートナーやご友人、同僚と楽しめるメニューが登場！

スイーツセレクションは、ご自宅やホテルの客室でも、当ホテルで人気のアフタヌーンティーを楽しむように味わっていただけるよう、テイクアウト形式で提供。「コアントロー」を使ったガトーショコラやタルト、またお酒の香り漂う生チョコなど、大人向けのメニューとなっています。また、スイーツでも使用した「コアントロー」の350mlボトルと、レシपीリーフレットがセットになったメニューも販売。、お酒とスイーツのペアリングもお楽しみいただけます。

ホテルショップ「セレクションズ」では、その他にオリジナルスイーツの「コアントロー バレンシア ショコラ」、メインバー「ル・マー



RÉMY COINTREAU

キー」では、「食べられるカクテル」など、ユニークなカクテルを3種類提供。イタリア料理「イル・テアトロ」では、焼きりんごとオレンジのフレンチトーストに、オプションでコアントロー風味のクリームシャンティ「こぼれコアントロークリーム」を添えてお召し上がりいただけます。

ホテルショップ「セレクションズ」テイクアウト商品

テイクアウトで好評の「アフタヌーンティー スイーツセレクション」がバレンタイン、ホワイトデー限定商品として登場。コアントローを使用したガトーショコラや生チョコ、スコーンをご用意しました。また、コアントロー350mlボトルとセットになった限定商品は、レシピーフレット付き。自分へのご褒美として、またはカップルやお友達同士で、コアントローのペアリングメニューをお楽しみになられてはいかがでしょうか。

また、同時期には予約なしで購入できる、バレンタインスイーツ「コアントロー バレンシア ショコラ」もご用意。チョコレートとコアントローの香りが口いっぱいに広がります。



《バレンタイン&ホワイトデースイーツセレクション》

- ◆期間 : 《バレンタイン》
 - 予約期間 2022年1月13日(木)～2月12日(土)
 - 販売期間 2022年2月12日(土)～2月14日(月)
- 《ホワイトデー》
 - 予約期間 2022年3月1日(火)～3月12日(土)
 - 販売期間 2022年3月12日(土)～3月14日(月)
 - ※要予約(お渡しの2日前19時まで)
 - ※数量限定
- ◆受け取り時間 : 11:30～20:00
- ◆料金 :

バレンタイン&ホワイトデースイーツセレクション	5,000円
バレンタイン&ホワイトデースイーツセレクション コアントロー350mlボトルセット	6,700円
- ◆内容 :
 1. ガトーショコラ コアントロー
ショコラアーモンドの生地にコアントローをたっぷり染み込ませた濃厚でしっとりとしたチョコレートケーキ。
 2. ミルリトン コアントロー
フランス伝統菓子「ミルリトン」にコアントローの風味を付けて作り上げたタルト。中に入った黄桃とコアントローの相性が良い一品です。
 3. ショコラ クリュ
コアントローを練り込んだ口溶けのよい生チョコ。
 4. オレンジスコーン
焼き上げたスコーンにコアントローを塗りコアントロー風味に仕上げました。
 5. ピスタチオケーキ
ピスタチオとローストピスタチオの2種を使用した、ピスタチオのコク深いケーキです。グリオットチェリーの酸味がアクセントに。
 6. キャラメル ピーカンナッツ
ピーカンナッツをチョコレートとキャラメルパウダーで仕上げました。
 7. マカダミア カフェ
マカダミアナッツをコーヒー風味のチョコレートでコーティングし、大人な味わいに仕上げました。
(二段目)
 1. プレーンスコーン
定番のプレーンスコーン
 2. オレンジスコーン
焼き上げたスコーンにコアントローを塗りコアントロー風味に仕上げました。
 3. 苺チョコレートスコーン
ストロベリーチョコレートを中に練り込んだスコーン。苺の酸味と甘未を絶妙に合わせました。



RÉMY COINTREAU

4. ココアのスコーン

ハーブターな味わいのスコーン。ホワイトチョコレートソースをかけ、ラズベリーで彩りを加えました

◆ご予約・お問い合わせ：03-3943-7613（10:00～18:00）

《コアントロー バレンシア ショコラ》

- 期間 : 2022年1月13日（木）～3月14日（月）
- 時間 : 10:00～18:00
- 料金 : 700円
※消費税込み
- 内容 : ダクワーズ、フィランティーヌ、ムースショコラオレ、ビスキュイショコラ、コアントローオレンジムース、ピストレショコラで構成されたスイーツ。ミルクチョコレートとオレンジの酸味を利かせたムースに、フィランティーヌのほどよい食感、ほのかにヘーゼルナッツが香り、コアントローで全体の味をまとめました。
- お問い合わせ : 03-3943-7613（10:00～18:00）
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/takeout_remycointreau2022



メンバー「ル・マーキー」期間限定コアントローカクテル

気品あるマホガニー調に統一された室内のメンバー「ル・マーキー」では、コアントローを使用したバレンタイン限定カクテルを3種ご用意。バレンタイン、ホワイトデーに心温まるカクテルをお楽しみください。

- 期間 : 2022年1月13日（木）～3月14日（月）
- 時間 : 18:00～L.O.23:30
- 料金 : 各2,000円
※消費税込み、サービス料別
- 内容 :
 1. フレグランス コアントロー「メルティ ドーム」
食べるカクテル。コアントロー、スピリタス、グレナデンを混ぜ合わせたアルコールに火をつけ、白桃シャーベットとバニラアイスに注ぎ入れてアイスが溶かしながら、コアントローの風味とともに召し上がりいただけます。
 2. インフュージョン コアントロー「エリクシル ルージュ」
ホットカクテル。スパイスを利かせたコアントローを使用した赤ワインの寒い冬に温まるホットカクテル。横に添えるガラスポットにはスパイスを付けたコアントローをご用意しお好みで“追いコアントロー”をお楽しみいただけます。
 3. マリアージュ コアントロー「モダン ハーモニー」
お食事に合うショートカクテル。旨み豊かな梅ごぼ茶とコアントローを合わせ梅ペーストとともに召しみたいだくショートカクテルです。ローストビーフなどお食事との相性を考え和と洋をマリアージュいたしました。梅ペーストはカクテルには入れずにショートカクテルのお供として舐めながらお楽しみください。
- ご予約・お問い合わせ：03-3943-1111（代表）
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/remycointreau_cocktail2022/





RÉMY COINTREAU

イタリア料理「イル・テアトロ」のフレンチトースト

朝食で人気のふわふわのフレンチトーストに、焼リンゴの甘酸っぱさとシャキシャキとした食感、シナモンやオレンジの香りがご堪能いただける一品をご用意。出来立ての温かいフレンチトーストに別添えのコアントロー風味のクリームシャンティをお好みでかけて朝から贅沢なひとときをお過ごしください。

焼きりんごとオレンジのフレンチトーストヘーゼルナッツとパカンナッツ添えこぼれコアントロークリーム付き

- 料金 : 2,340 円
※消費税込み、サービス料別
- 期間 : 2022年1月13日(木)～3月14日(月)
※火～金曜限定
- 時間 : 6:30～L.O.10:30
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/remycointreau_cocktail2022/



■ホテル椿山荘東京について

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

(公式ウェブサイト : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/>)

■コアントローについて

1875年に生まれたコアントローは、創始者の名前を冠した、フランス産のプレミアム・オレンジリキュールです。オレンジピール、アルコール、水、砂糖という4つの材料だけから造られ、香料や着色料などの添加物は一切使用されておらず、誕生から現在まで変わらぬ製法を守り続けると同時に、クリエイティビティや遊び心も追及する、唯一無二の存在です。1849年の誕生以来、メゾン・コアントローは、その創造的なエネルギーに支えられてきました。透明感があり、バランスのとれたこのリキュールは、先見の明のある創始者のビジョンが息づき、そのオリジナリティを保っています。卓越した品質の特徴は、甘みと苦みのあるオレンジの皮を厳選してブレンドしていることにあります。この、緻密な作業は、メゾン・コアントローのマスター・ディスティラーであるキャロル・キントンに託されています。上質なりキュールであるコアントローは、世界5大陸で長い間親しまれてきました。その優れた品質は、ミクソロジストに愛され、世界の有名なバーで常に選ばれています。

(公式ウェブサイト : <https://www.cointreau.com/jp/ja/>)

■■■ 報道関係者からの問い合わせ ■■■

レミー コアントロー ジャパン PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)
担当 : 金井 (携帯 080-7310-0134)、矢野 (携帯) 山口 Mail : rc_pr@ssu.co.jp

■■■ 商品についての問い合わせ ■■■

レミー コアントロー ジャパン株式会社 マーケティング部 03-6441-3025 Mail:RCJ_PR@remyasia.com