

【名古屋マリオットアソシアホテル バレンタインプロモーション】

マリオット アムール
MARRIOTT AMOUR 2019

2019年1月18日（金）～2月14日（木）

バレンタインは女性から男性へ贈るためだけでなく、女性が自分へのご褒美としてチョコレートを思う存分楽しむイベントとして変化してきています。

名古屋マリオットアソシアホテルには、いわゆる「コト消費」を好まれるお客様にわくわくするようなチョコレート体験をしていただける、様々なメニューが登場します。



80年ぶりの奇跡！第4のチョコレート 「ルビーチョコレート」デザート

ルビーチョコレートとは？

ダーク、ミルク、ホワイトに次ぐ「第4のチョコレート」と言われるルビーチョコレートは80年ぶりに登場した新しいチョコレートです。着色料もフルーツのフレーバーも使用していない、ルビーカカオ豆から生まれたチョコレートは、その名の通りルビーのような天然の鮮やかな発色とフルーティーな味わいが特徴です。

15階 ロビーラウンジ シーナリー



ルビーチョコレートと相性の良いストロベリーやフランボワーズとのハーモニーを楽しめるデザートコレクション。思わず写真を撮りたくなる逸品です。

Amour de Ruby

アムール・ド・ルビー

2,300円（ドリンク付き）

◆お問合せ 052-584-1107

*お席の予約は承っておりません。

18階 日本料理 京都 つる家



栗や白玉、苺などが入ったミルクぜんざいにルビーチョコレートをかけて楽しむ、チョコレートぜんざい。冬の定番和スイーツの見た目と味の変化を楽しみながら、会席のデザートとしてご堪能ください。

下記のコースにてお召し上がりいただけます。

昼食 華在（はんなり） 4,800円

*5種盛りデザートの中にミニぜんざいとして含まれます。

夕食 東山（ひがしやま） 20,000円

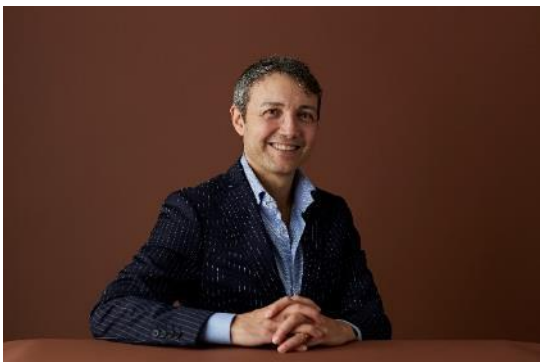
◆お問合せ 052-584-1104

(株)明治とのコラボ企画 五感で楽しむ「幻のホワイトカカオ」セミナー

シ ョ コ ラ エ ク ス ペ リ エ ン ス
Chocolat Experience ～ショコラランチ&セミナー～

2019年1月24日(木) 12:00-

◆会場: 51階 宴会場シリウス ◆料金 おひとり様 4,500円 ◆定員 70名限定



こだわりの「Bean to Bar」のチョコレート「THE chocolate」を展開する(株)明治との**コラボレーションセミナー**を開催。今年、「**幻のホワイトカカオ**」をテーマにスペシャリティカカオの第一人者で、イタリアのドモーリ社の創始者ジャンルーカ・フランゾーニ氏を招いてセミナーを開催。開発秘話を聞けるほか、ホワイトカカオを実際に見て・触って・食べることができるなど、五感で楽しむことができます。

1月21日から発売の“百貨店限定”新作チョコレートの試食やカカオを使ったランチなど魅力満載なバレンタインイベントです。

◆お問合せ: 052-584-1107

アフタヌーンティーセットで楽しむ、 新発想ショコラメニューが登場

18階 中国料理 梨杏



濃厚なブロンズチョコレートを**チョコレート杏仁豆腐**にかけて味わいます。2つの味が絶妙なハーモニーを生み出す新発想のデザートです。

下記のコースにてお召し上がりいただけます。

【平日限定】チャイニーズアフタヌーンティー
4,000円

◆お問合せ 052-584-1103

52階 スカイラウンジ ジーニス



多彩なオードブルやチョコレートスイーツに加え、3種類から選べるチョコレートクレープなど心惹かれるデザートが勢揃い。地上210mからの眺望が素敵なバレンタインを演出します。

【平日限定】アムールアフタヌーンティー
3,500円

◆お問合せ 052-584-1108

※掲載している写真・イラストはすべてイメージです。※掲載の料金には、すべてサービス料・税金が含まれております。