

ホテルオークラJRハウステンボスのバレンタイン

Valentine's CHOCOLATE *Selection*

冬の甘い贈り物 パティシエ渾身のチョコレート

アーモンドをカラメルとスイートチョコレートでコーティングした「アマンドショコラ」、オレンジとレモンの皮の甘煮にチョコレートをつけたさわやかな味わいの「ピールスティック」、オレンジリキュールが効いた「生チョコ」。また、苺のコンフィチュールを練りこんだ「ホワイト生チョコ(苺入り)」もご用意しております。さらに上記のうち「アマンドショコラ」「ピールスティック」「生チョコ」の3種類をお楽しみいただけるアソート商品もございます。大切な人への贈り物や自分へのご褒美としてもおすすめです。

2026年
1月22日(木)
予約受付



ホテルオークラJRハウステンボス
バレンタインチョコレート ご予約お申込書

2026年1月22日(木)より: 予約受付
2月8日(日)より: 店頭販売

					
アマンドショコラ (75g)		生チョコ (12 個入り)		生チョコ (24 個入り)	
価格 972 円 (税込)		価格 1,620 円 (税込)		価格 2,160 円 (税込)	
個	円	個	円	個	円
					
ホワイト生チョコ [苺入り] (12 個入り)			ホワイト生チョコ [苺入り] (24 個入り)		
価格 1,836 円 (税込)			価格 2,376 円 (税込)		
個	円		個	円	
					
ピールスティック (オレンジ・レモン各6本)			3種アソート (生チョコ3個・ピールスティック2本・アマンドショコラ 25g)		
価格 1,296 円 (税込)			価格 1,620 円 (税込)		
個	円		個	円	

ご予約お申込みは、Faxまたは店頭に申込書をお持ちください。

ご予約受付		お渡し日時		お渡し場所	
2026年1/22日(木) ~2/11日(水)		2026年2月8日(日) ~14日(土) 11:00~19:00		1F: ケーキブティック Pâtisserie 旬菓工房	
合計金額	円	お受取希望日時	2月 日 時 分頃	※2月14日までのご希望受け取り日時をご記入ください。 お渡し日の2日前までご予約を承ります。	
お名前	ふりがな	ご連絡先	TEL ()		

※ご記入いただきましたお客様の個人情報は、第三者に漏洩することがないよう厳重に管理し、適切に取り扱いたします。今後ホテルからのご案内にのみ使用する場合がございします。※生ものの為温度管理(要冷蔵)の都合上ホテルでのお引き取りのみとさせていただきます。※定数になり次第、締め切らせていただきます。早めのご予約をおすすめします。※料金には消費税が含まれております。※防腐剤など使用しておりませんので、お早めにお召し上がりください。また、涼しい場所での保管をお願いいたします。※お客様が暴力団関係者、その他反社会勢力であると判明した場合は、お申込みをお断りいたします。

※FAXが届き次第、確認のお電話をいたします。万が一、お電話がない場合はお手数ですがご連絡ください。