

PRESS INFORMATION < プレスインフォメーション > PRESS INFORMATION

2017年6月5日

夏に向けて涼を感じるヴェリーヌや、旬のマスカットや桃を使ったケーキが新登場

## 夏のケーキコレクション

販売期間:2017年8月31日(木)まで



ご進物にもおすすめの「マスカットショートケーキ」



トマトやマスカット、桃などを使ったヴェリーヌ4種やプティ・ガトーが登場

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、ホテル支配人:清水 尚之)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、夏に向けて涼を感じるヴェリーヌや、旬のマスカットや桃を使ったケーキをご用意いたしました。

プティ・ガトーは、旬のマスカットを使ったショートケーキ、桃とシャンパンのムースをベースに赤桃のジュレと白桃のコンポートを組み合わせた「ペーシュシャンパーニュ」、ココのあるチョコレートのガナッシュとチェリーのコンフィチュールが絶妙なバランスの「タルトショコラ スリーズ」を揃えました。また、ヴェリーヌは昨年好評をいただいた「フルーツトマトのコンポート」、マスカットとヨーグルトのブランマンジェのマリアージュが楽しめる「マスカット」、杏仁豆腐とライチのジュレでさっぱりと仕上げた「桃と杏仁」、パッションムース、パッションクリーム、ココナツムースで構成されたトロピカルなデザート「エテ」の4種類をご用意いたしました。

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」の世界大会で準優勝を果たした、徳永による世界の味をぜひお楽しみください。

### <「夏のケーキコレクション」概要>

【店名】ザ・ショップ N.Y.ラウンジ ブティック / 1F

【時間】11:00~20:00

【販売期間】2017年8月31日(木)まで

【内容・料金】※税金別

<ケーキ>

マスカットショートケーキ プティ・ガトー 570円/アントルメ(12cm) 3,000円

旬のマスカットを贅沢に使用した季節限定のショートケーキです。

タルトショコラ スリーズ 570円

ココのあるチョコレートのガナッシュとチェリーのコンフィチュールの程よい甘さが絶妙なハーモニーを奏でます。

ペーシュシャンパーニュ プティ・ガトー 570円/アントルメ 3,200円

桃とシャンパンのムースをベースに、赤桃のジュレと白桃のコンポートを合わせました。

バナナロールケーキ 1,800円

チョコレートのマーブル生地に生クリームとバナナを合わせた、子供から大人まで楽しめるケーキです。

<ヴェリーヌ>

フルーツマトのコンポート 580円

柑橘のシズストにトマトのコンポートとグレープフルーツのジュレを合わせ、見た目も華やかなヴェリーヌです。

エテ 580円

パッションフルーツ、ココナツ、フレッシュマンゴーを使用したトロピカルなヴェリーヌです。

桃と杏仁 580円

上品な風味の杏仁豆腐と、さっぱりとしたライチのジュレを合わせました。

マスカット 580円

爽やかなマスカットと少し大人な白ワインのジュレ、程よい酸味の効いたヨーグルトのブランマンジェのマリアージュをお楽しみいただけます。



4種のヴェリーヌ



エグゼクティブシェフパティシエ  
徳永純司

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通) [www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/)