

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

2017年11月13日

徳永シェフによる個性豊かな焼き菓子の販売を開始

エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永特製の焼き菓子が新発売

販売開始日:2017年11月13日(月)



お土産に最適な12個入りと18個入りを用意

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、営業本部長:野村 昭彦)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、エグゼクティブ シェフ パティシエ徳永純司特製の焼き菓子をご用意いたしました。

定番の「マドレーヌ」や「フィナンシェ」のほか、ドライイチジクとオレンジピール、チョコのハーモニーがお楽しみいただける「ケーキ ショコラフィグ」や、相性の良いチェリーとピスタチオを組み合わせた「ケーキ ピスタチオグリオット」など、個性豊かな10種類を取り揃えました。

5種類12個入り、8種類18個入りはお土産やプレゼントにもおすすめです。マロンのペーストを混ぜ込み焼き上げた生地に、ラム酒を染み込ませた「ケーキ マロン」、ふんだんにチョコを使用した「チョコバナナブラウニー」、たっぷりのドライフルーツを練りこんだ贅沢な一品「ケーキ フリュイ」など、エグゼクティブ シェフ パティシエ徳永自慢の焼き菓子をご堪能ください。



エグゼクティブ
シェフ パティシエ
徳永純司

クーブ・デュ・モンド
世界大会準優勝、
チョコレートピース
部門第1位など
数々のコンテストで
功績を残す

<「焼き菓子」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

【販売開始日】2017年11月13日(月)

【内容・料金】*消費税別

■詰め合わせ 12個入り ¥3,600

5種類(マドレーヌ、ケーキ オランジュ、ケーキ シトロン、ケーキ ショコラフィグ、ケーキアールグレイ)

18個入り ¥5,600

8種類(マドレーヌ、フィナンシェ、ケーキ ピスタチオグリオット、ケーキ オランジュ、ケーキ シトロン、
ケーキ ショコラフィグ オランジュ、ケーキ アールグレイ、ケーキ フリュイ)

■焼き菓子各種 マドレーヌ ¥240/フィナンシェ ¥260/チョコバナナブラウニー ¥240/ケーキ マロン ¥320

ケーキ オランジュ ¥290/ケーキ フリュイ ¥320/ケーキ アールグレイ ¥290/

ケーキ ピスタチオグリオット ¥380/ケーキ ショコラフィグ オランジュ ¥290/ケーキ シトロン ¥290

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-bakedgoods.html>

<添付資料:「焼き菓子」詳細>

<「焼き菓子」詳細>



マドレーヌ ¥240
レモン風味のマドレーヌの表面を砂糖でアイシングし食感にアクセントを加えました。



フィナンシェ ¥260
アーモンドと焦がしバターの風味豊かなフィナンシェです。



チョコバナナブラウニー ¥240
ふんだんにチョコを使用したバナナ風味のブラウニーです。



ケーキ マロン ¥320
マロンのペーストを混ぜ込み焼き上げた生地にも、ラム酒を染み込ませました。



ケーキ オランジュ ¥290
オレンジピールをふんだんに使用したパウンドケーキです。



ケーキ フリュイ ¥320
たっぷりのドライフルーツを練りこんだ贅沢な一品です。



ケーキ アールグレー ¥290
アールグレーの香り豊かなパウンドケーキです。



ケーキ ピスタチオグリオット ¥380
グリオットチェリーとピスタチオの組み合わせが絶妙な一品です。



ケーキ ショコラフィグ オランジュ ¥290
ドライイチジクとオレンジピール、チョコのハーモニーをお楽しみください。



ケーキ シトロン ¥290
レモンのシロップを染み込ませたさわやかな味わいです。