

手土産におすすめの春を感じる桜のケーキや、旬の苺を使ったロールケーキが登場  
**春のケーキコレクション**

期間: 2018年3月1日(木)~4月15日(日)

場所: ザ ショップ N.Y.ラウンジブティック



桜のブランマンジェやクレメダンジュが登場



ご進物にもおすすめの「苺スフレロールケーキ」

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:野村 昭彦)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、春を感じる桜のプティ・ガートと旬の苺を使ったロールケーキを ご用意いたしました。

桜を使ったプティ・ガートは、フロマージュブランと桜の軽いチーズケーキ「桜クレメダンジュ」、桜の豆乳プリンと桃のゼリーを組み合わせた「桜と豆乳のブランマンジェ」、桜色のプチシューと桜のシャンティが楽しめる「桜サントノーレ」が登場します。

また、苺のデコレーションが目を引くロールケーキは、エグゼクティブシェフパティシエの徳永がこだわりの製法で作った、タマゴの風味を感じるもちりふわふわの食感のスポンジに、ココのある生クリームと旬の苺を合わせ、金箔で華やかに仕上げました。

春ならではの桜色のケーキや誰にでも喜ばれる味わいのロールケーキは手土産やお集まりにもおすすめです。「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。

-----<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】2018年3月1日(木)~4月30日(月) ※桜のケーキは4月15日(日)まで

【内容・料金】※税金別

桜クレメダンジュ 600円

フレッシュチーズクリームと桜をあわせ、ベリーゼリー、桜リキュールを組み合わせました。

桜と豆乳のブランマンジェ 600円

豆乳と桜のプリン、白桃のゼリーで爽やかな味わい、桜リキュールを組み合わせました。

桜サントノーレ 600円

プチシューの中には桜カスタード、桜シャンティをまわりに絞り、下のパイ生地には粒餡が入っています。

苺のスフレロールケーキ 2,300円

もちもちの生地に、ココのある生クリームと旬のイチゴを合わせ、金箔で華やかに仕上げました。

【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/)



エグゼクティブシェフパティシエ  
徳永 純司

<徳永純司プロフィール>

1979年生まれ 愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪の ミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でペストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。

2015年「クープ・デュ・モンド」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートビエス部門で1位など、数々のコンテストで優勝。

2016年4月より、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブ シェフパティシエに就任。