

香りの引き立て方にこだわった、気品に溢れた世界の味を楽しめるショコラがリニューアル
ボンボンショコラ

期間:2018年4月1日(日)より通年販売

場所:ザ ショップ N.Y.ラウンジブティック



9つのフレーバーのボンボンショコラは4個入りと9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、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、エグゼクティブシェフパティシエ徳永純司がプロデュースしたボンボンショコラをリニューアルをして販売開始いたします。

アロマテラピーアドバイザーという目線を持つ徳永が、徹底的に香りの引き立て方にこだわったショコラは、チョコレートとの相性が良い素材を厳選し、9種類ご用意いたしました。ライチ、フランボワーズやシトロンは、生クリームを使わずピューレだけを使用し、フルーツの香りを引き立てています。また、モンブランは、お酒を効かすことによって、香りをより感じていただけるよう綿密に計算されており、徹底的にこだわって素材を組み合わせました。クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015 チョコレートピース部門の頂点を極めた徳永による、気品溢れる世界の味を、ご進物やプレゼントにぜひご利用ください。

<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4月1日(日)より通年

【料金】4個入り 1,900円/9個入り 3,400円/18個入り 9,000円 ※料金は税金別

【内容】※発送も承ります

9個入り:①ジャンドゥーヤ

②シトロン

③ノワール

④ライチ

⑤キャラメル

⑥チャイ

⑦フランボワーズ

⑧モンブラン

⑨ティラミス

ジャンドゥーヤとアーモンドのプラリネの食感

レモンガナッシュとアーモンド

ベーシックなカカオ香るガナッシュ

ライチのフレッシュな香り

バニラ香る生キャラメル

チャイティーガナッシュとヘーゼルナッツのプラリネ

フランボワーズとミルクチョコレートのガナッシュ

マロングラッセとネグリタラム

マスカルポーネとエスプレッソ

4個入り:キャラメル/ノワール/フランボワーズ/ライチ

18個入り:9種類のショコラを2つずつ木箱に入れました

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通)

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

愛媛県今治市出身。関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、ザ・リッツ・カールトン大阪の「La Baie」、ザ・リッツ・カールトン東京で活躍。2015年「クーブ・デュ・モンド」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピース部門で1位など数々のコンテストで優勝。