

大切な方に贈りたいお年賀にも喜ばれるスイーツや冬の季節限定のプティ・ガトーが登場
お正月&ウインター スイーツコレクション

期間: 2018年12月1日(土)~2019年2月28日(木)

場所: ザ ショップ N.Y.ラウンジブティック



お正月三が日限定販売の「金箔ロール」



フランスでは毎年1月6日に食される伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」

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、総支配人:野村 昭彦)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、お年賀におすすめのスイーツやウインターシーズン限定のケーキをご用意いたしました。

お正月には三が日の限定商品で、ぜひ新年のご挨拶の手土産としてご利用いただきたい華やかな「金箔ロール」を販売します。誰にでも好まれる旬の苺と生クリームをエグゼクティブシェフパティシエ徳永純司こだわりのもちりとしたスポンジで巻き上げた一品です。1月4日からはフランスで毎年1月6日のエピファニーの日に食される、徳永の作る焼菓子の中でも特に評判が高く、さくさくとしたパイ生地が特徴の「ガレット・デ・ロワ」を今年もご用意いたします。

また12月からの季節限定のプティ・ガトーは全5種類をそろえました。昨年も好評をいただいた爽やかな香りが特徴の「柚子」は徳永純司が自身の出身地・愛媛県の特産品をモチーフに作り上げたケーキです。その他、これから旬を迎える苺に相性抜群のピスタチオのムースを合わせた「フレジェ」、通常カスタードクリームにメレンゲを載せて作る、「浮島」を意味するスイーツをアレンジした「イル・フロタント・アールグレイ」、そして今年のクリスマスケーキとしてホールサイズで販売されている「フレーズマスカルポーネ」と「サントノーレグリオットショコラ」を1名さまでも召し上げられるミニサイズにして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。

-----<概要>-----

【販売期間】 2018年12月1日(土)~2019年2月28日(木)

【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

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

【内容・料金】 ※税金別

《お正月限定スイーツ》

■販売期間 金箔ロール: 2019年1月1日(火)~1月3日(木)

ガレット・デ・ロワ: 2019年1月4日(金)~1月31日(木)

金箔ロール 17cm/¥3,000

もちりとしたスポンジの中に苺と生クリームを挟み込んだロールケーキ。正月三が日のみの限定商品です。新年のお祝いにふさわしく、金箔と水引で華やかに装いました。

ガレット・デ・ロワ 16cm/¥2,700 20cm/¥3,500

アーモンドクリームをさくさくで甘さひかえめのパイ生地で包み込んで焼き上げた焼菓子です。

フランスでは毎年1月6日エピファニーの日に食される、「栄光」「勝利」のシンボルである月桂樹の葉模様を象った伝統的なお菓子で、中に入っている「フェーヴ」と呼ばれる小さな陶器を食べ当てた人がその日一日王様・女王様とされます。



「フリーズマスカルポーネ」



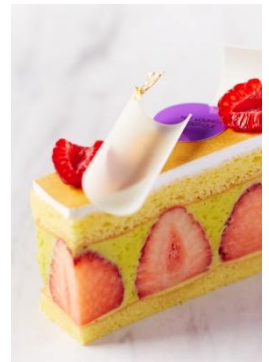
「サントノーレグリオットショコラ」



「イル・フロッタント・アールグレイ」



「柚子」



「フレジェ」

《ウインターケーキコレクション》

■販売期間：2018年12月1日(土)～2019年2月28日(木)

フリーズマスカルポーネ ￥600 ※12月26日(水)までの販売

マスカルポーネチーズとオレンジのムース、
苺のクリームを合わせて、かわいいサンタクロースに見立てました。

柚子 ￥590

旬の柚子をムース、クリーム、コンフィチュールと贅沢に使用し、
薫り高い一品に仕上げました。

フレジェ ￥620

ピスタチオとキルシュのムースリース、そして苺をアーモンド風味のスポンジで挟みました。

サントノーレグリオットショコラ ￥620

パイ、チョコレートガナッシュ、プチシューを組み合わせ、アクセントにリキュールに漬け込んだチェリーを合わせました。

イル・フロッタント・アールグレイ ￥600

紅茶のゼリーとソース、チョコレートのクリームの上にメレンゲを浮かべた一品です。

苺スフレロールケーキ ￥2,300 ※12月19日(水)～12月25日(火)および1月1日(火)～1月3日(木)を除く。

苺と生クリーム、カスタードクリームをスフレ生地で包みました。お子様から大人の方までお楽しみいただけます。



「苺スフレロールケーキ」



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&
シヨク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、チョコレートピエス部門で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。



N.Y.ラウンジブティック内観

本リリースに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ PR事務局 (株式会社マテリアル内) 担当: 島田/岩本/大矢
Tel: 03-5459-5490 / Fax: 03-5459-5491 / Email: interconti-tokyo-pr@material.jp

本ホテルに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当: 白石・近藤
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

IHG® / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG(インターコンチネンタルホテルズグループ) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、世界約100ヶ国に5,500ホテル、826,000室を展開するグローバルホテルオペレーターです。さらに、世界、約1,800軒のホテルが開業準備中となっています。現在のIHGブランドポートフォリオは、以下の通りです:

ラグジュアリーブランド: リージェント ホテルズ&リゾーツ、キンプトン ホテルズ&レストランツ、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ

アップスケールブランド: ホテル インディゴ、EVENホテルズ、HUALUXE(華邑) ホテルズ & リゾーツ、クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ、VOCO

メインストリームブランド: ホリデイ・イン、ホリデイ・イン エクスプレス、ホリデイ・イン クラブバケーションズ、ホリデイ・イン リゾート、avid ホテルズ、ステイブリッジスイーツ、キャンドルウッドスイーツ

IHG®リワーズクラブ: IHGのロイヤリティプログラム・IHGリワーズクラブは、世界最大級のロイヤリティプログラムです。現在、世界1億人を超える会員の皆様に様々な特典をお楽しみいただいております。

InterContinental Hotels Group PLCは、グループの持株会社であり、英国に設立、英国およびウェールズに登録されています。現在世界中のIHGホテル及びコーポレートオフィスには、375,000人を超えるIHGチームメンバーがおり、日々世界中から集まるお客様をお迎えしています。

日本国内では、2006年12月に、IHGとANAの業務提携によるジョイントベンチャー会社、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立。現在国内33ホテル、約10,000室を展開しています。その内、7軒がインターコンチネンタル、21軒がANA クラウンプラザホテル、5軒のホリデイ・インブランドで運営しています。今後の日本国内での開業は、2019年にANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパ、ホテルインディゴ箱根・強羅、2020年以降はキンプトン東京・新宿、ホテルインディゴ犬山・有楽苑を予定しております。

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihghotels.co.jp

IHGグループサイト: www.ihgplc.com