

一日限定の体験コーナー「アイシングクッキーワークショップ」が登場  
**アリスのスイートティーパーティー**  
**ストロベリー・チョコレートワールド&ランチブッフェ by Junji Tokunaga**  
期間:2019年2月6日(水)~3月27日(水)[14日間限定] 場所:パークレーン(3F)



甘酸っぱい苺とチョコレートの香りに包まれた会場

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、総支配人:野村 昭彦)では、国際大会で数々の受賞歴を持つエグゼクティブ シェフ パティシエ徳永純司による人気のアリスのスイーツブッフェシリーズ「アリスのスイートティーパーティー ストロベリー・チョコレートワールド&ランチブッフェ by Junji Tokunaga」を、2019年2月~3月に14日間限定で開催いたします。

今回のイベントは、国際大会のチョコレートピエ部門第1位の経歴を持ちショコラティエとしても活躍する徳永が手がけるチョコレートと、旬の苺を使ったスイーツの世界をテーマにいたしました。アリスの不思議の国に迷いこんだような空間に、フォトジェニックなオブジェの周りに帽子屋さんのガトーショコラやイモムシのチョコレートムース、チョコレートファウンテンなどのチョコレートスイーツのほか、苺をふんだんに使ったデザートが勢ぞろいします。そのほかランチタイムにちょうど良いボリュームのオードブルやスープ、サンドウィッチ、ドリア、カレーなどもお楽しみいただけます。

またバレンタインデー・ホワイトデーのシーズンに合わせ、今回初めての体験コーナー「エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司によるアイシングクッキーワークショップ」(2月20日限定)を実施いたします。プロの手によるアイシングクッキーの作り方を見ながら、実際にご自身でも体験できるワークショップとなっておりますので、出来上がったアイシングクッキーと一緒にぜひ記念撮影もお楽しみください。

<概要>

- 【会場】 パークレーン/3F  
【期間】 2019年2月6日(水)~3月27日(水)  
【開催日】 2月6日(水)、12日(火)、13日(水)、19日(火)、20日(水)※、26日(火)、27日(水)  
3月5日(火)、6日(水)、12日(火)、13日(水)、19日(火)、26日(火)、27日(水)  
※2/20(水)のみアイシングクッキーワークショップ付き(ご参加の方はエプロンをご持参ください。)  
【営業時間】 12:00~14:00 (L.O. 13:45) ※2/20(水)のみ12:00~14:15 (L.O.14:00)  
【席数】 60名  
【利用時間】 2時間(フリードリンク)  
【料金】 **デザート&ランチブッフェ お一人様¥4,500 ※2/20(水)のみ¥5,000**  
※料金には、料理、ドリンク、税金、サービス料13%が含まれます。  
【ご予約・お問い合わせ】 営業部 03 5404 3918 (平日9:30~18:00、土日祝 定休)  
banquet\_sales@interconti-tokyo.com [www.interconti-tokyo.com/news/event/alice.html](http://www.interconti-tokyo.com/news/event/alice.html)



エグゼクティブ シェフ パティシエ  
徳永純司

【添付資料】 料理・ドリンクメニュー

<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、チョコレートピエ部門で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。

【料理】

[デザート]

- ピスタチオのベリーヌ
- アリスの庭のブドウゼリー
- フルーツとチョコレートのコーン
- チョコシューとシャンティークリーム
- イモムシのチョコレートムース
- 海ガメのズコット
- アリスのストロベリータルト
- チョコレートのアントルメ
- 苺チョコレート
- プティグロフとストロベリー
- 帽子屋さんのガトーショコラ
- ウサギも大好きなオペラ
- ハートのチョコレートムース
- トランプクッキー
- クッキー
- ボンボンショコラ
- アマンドショコラ
- チョコレートグリッシーニ
- パートドリュイ
- マカロン
- アリスの流れるチョコレートファウンテン  
(チョコレートマドレーヌ/ブラウニー/苺)

[フード]

- 炙りサーモンと苺のカルパッチョ
- カブスープ
- サンドウィッチ
- 苺 アボカド モッツアレラチーズのサラダ バルサミコソース
- チキンソテー 苺ソース
- シーフードドリア
- ホワイトチキンカレー

【ドリンク】

- 紅茶5種類、アイ스티ー、コーヒー(ホット&アイス)、
- オレンジジュース、ウーロン茶、緑茶
- ※セルフサービスとなります。

[オプションメニュー] 各¥1,100

トランプのマークをモチーフにしたオリジナルノンアルコールカクテル  
ほか、各種ドリンクをオプションにてオーダーいただけます。

- ローズ スパークル
- キウイピリーニャ
- ベイサイド ティー
- ピンク グレープ モーニ



不思議の国への入り口(イメージ)



トランプ兵やハンプティ・ダンブティ(イメージ)



アリスをモチーフにしたチョコレートスイーツの数々



ランチメニューにも苺を添えて



オードブルや、ドリア、チキンソテーなどのランチbuffet



アイシングクッキーワークショップ(イメージ) ※2/20のみ



オプションドリンク(イメージ)

---

## **インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて**

インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツは、70年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約60ヶ国に200のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。

世界各地のインターコンチネンタルホテルズ&リゾーツで、グラマラスなInterContinental Life。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)

IHGグローバルサイト: [www.ihg.com](http://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](http://www.anaihghotels.co.jp)