

華やかな桜の季節を表現したケーキや、旬の苺をたっぷり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:2019年3月1日(金)~4月26日(金) 場所:ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



左から「スリジェフロマーージュ」「スリジェカシス」「スリジェユズ」



手土産にぴったりな「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、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、華やかな桜の季節を表現したプティ・ガトーや旬の苺を使ったロールケーキをご用意いたしました。

春限定の桜色のプティ・ガトーは、レアチーズケーキに桜とベリー風味を合わせ、トップにチョコレートの美しい桜の花びらをデコレーションした「スリジェフロマーージュ」、桜とカシスのムースに桜色のチョコレートを筒状にまとい、その上にフレッシュのベリーをのせた「スリジェカシス」、タルトのベースに爽やかな柚子のクリームとコンフィチュールをのせ、桜香るスティック状のメレンゲをトッピングした「スリジェユズ」の3種類が登場します。

また愛らしい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ったもちりとした食感のスポンジにコクのある生クリーム、誰にでも喜ばれるフレッシュの苺をたっぷり合わせて仕上げた、ご贈答用にもおすすめの一品です。

「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。

<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・カールトン東京でベストリーシェフ&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。

<概要>

【提供期間】 2019年3月1日(金)~4月26日(金) ※苺スフレロールは販売中~4月30日(火)まで
【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
【内容・料金】 ※税別

スリジェフロマーージュ ¥600

サブレの土台にベリージュレとレアチーズケーキをのせ、ドライストロベリーをまぶしたホワイトチョコレートでコーティングしました。

スリジェカシス ¥600

桜とカシスのムースを透けるように繊細な桜色のチョコレートで巻き、フレッシュのベリーをトッピングしました。

スリジェユズ ¥590

タルトに柚子のクリームとコンフィチュールをのせ、サクサクの桜のメレンゲをあわせました。

苺のスフレロールケーキ ¥2,300

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。



エグゼクティブ シェフ パティシエ
徳永純司

【ご予約・お問い合わせ】

03-5404-7895(直通) www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、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&リゾートで、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

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