

国際大会のチョコレート部門で一位を獲得したエグゼクティブシェフパティシエ徳永純司が贈る、デコラティブな卵型チョコレート

イースターエッグ

期間: 2019年3月15日(金)~4月30日(火) 場所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



ニワトリやブタ、ペンギンなど、ユーモラスな動物がラインナップ(イメージ)

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、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」チョコレートピエス部門第一位を獲得したエグゼクティブ シェフ パティシエ徳永純司が贈る、デコラティブな卵形チョコレート「イースターエッグ」をご用意いたしました。

毎年好評をいただいているイースターエッグは、ウサギやニワトリなどイースター(復活祭)を象徴する動物をはじめ、ブタやペンギンなど様々なモチーフが徳永が得意とする精巧なチョコレート細工で表現されており、台座も含めすべてお召し上がりいただけます。

徳永のアイデアやセンスが各所に光り、またユーモラスな表情で和ませてくれるイースターエッグは、4月21日のイースター当日まで飾ってお楽しみいただいたり、この季節限定のサプライズギフトとしてプレゼントされたりするのもおすすめです。

<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15日(金)~4月30日(火)
【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】 イースターエッグ 各¥3,900 ※税金別
* 種類は「ニワトリ」「ウサギ」「ブタ」「ペンギン」など
* 賞味期限は製造日より60日間

【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

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、そつ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.anaihgohotels.co.jp