

《5日間限定販売》端午の節句のお祝いにぴったりな、華やかなビジュアルの苺のロールケーキ
こいのぼりロール

期間:2019年5月1日(水)~5月5日(日) 場所:ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



フルーツで鯉の鱗を表現した「こいのぼりロール」



エグゼクティブ シェフ パティシエ
徳永 純司

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、端午の節句のお祝いにぴったりな、華やかなビジュアルの苺のロールケーキを5日間限定で販売いたします。

こいのぼりのベースとなる苺のロールケーキは、エグゼクティブ シェフ パティシエの徳永純司が特に製法にこだわる、ふわふわながらもほどよい弾力のあるスポンジに、コクのある生クリームとフレッシュの苺をたっぷり巻き込みました。こいのぼりの特徴を表す鱗には、ピンク色の円形のスポンジに苺とぶどうの輪切りを重ね、より立体的に、リアルに仕上げました。さらにチョコレートで目やひれ、ひげなどを飾り、ユーモラスな表情に仕上げました。

お子様にも喜ばれる「こいのぼりロール」を、ぜひお節句のお祝いやゴールデンウィークのご家族でのお集まりにご利用ください。

<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、チョコレートピース部門で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5月1日(水)~5月5日(日)
【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】 **こいのぼりロール ¥2,650** ※税金別
【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-newcake.html

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