

パッションフルーツやレモンなど酸味を効かせた爽やかな風味のケーキや、
過去にコンクールで受賞したケーキなどが勢ぞろい

夏のケーキコレクション

期間:2019年6月1日(土)~8月31日(土) 場所:ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



- ① ヴェリーヌアールグレイピーチ
- ② ヴェリーヌヴェルヴェーヌマスカット
- ③ ヴェリーヌパッションライチ
- ④ レモンパイ
- ⑤ タルトパッションココ
- ⑥ カステッロ
- ⑦ カヴァッロ
- ⑧ グラディエーター
- ⑨ レモンパイ(12cm)
- ⑩ チョコレートロールケーキ

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、パッションフルーツやレモンなど酸味を効かせた爽やかな風味のケーキや、過去にコンクールで受賞したケーキなどが勢ぞろいする「夏のケーキコレクション」を販売いたします。

見た目にも涼しく色鮮やかなヴェリーヌや、軽くふんわりとした食感とフルーツの芳醇な風味を楽しめるムースをラインナップいたしました。旬のマンゴーやパッションフルーツ、マスカット、さらに爽やかな酸味のレモンなどを存分に使い、さっぱりとした風味と食感に仕上げました。また、昨年9月に行われた一般社団法人日本洋菓子協会連合会主催、ドーバー洋酒貿易株式会社後援による洋菓子コンクール「ルクサルド・グラン・プレミオ」において、第25回大会にして初めて女性で優勝を飾ったパティシエ高橋萌の優勝作品「カステッロ」と「カヴァッロ」を、2010年の同大会で優勝したエグゼクティブ シェフ パティシエ徳永純司の優勝作品「グラディエーター」とともに販売いたします。また、メレンゲで華やかに仕上げた「レモンパイ」のホールケーキやお子様にも好まれる「チョコレートロールケーキ」は、手土産におすすめです。

<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。2010年「ルクサルド・グラン・プレミオ」優勝。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6月1日(土)~8月31日(土)
- 【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
- 【料金】 ヴェリーヌ各種 ¥600、プティ・ガトー各種 ¥600~¥620、アントルメ ¥3,200など
- 【ご予約・お問い合わせ】
03-5404-7895(直通)
www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/hylb-newcake.html

[添付資料]「夏のケーキコレクション」の内容・料金

エグゼクティブ
シェフ パティシエ
徳永 純司



【「夏のケーキコレクション」の内容・料金】

①ヴェリーヌアールグレイピーチ ¥600

アールグレイのプリンとゼリーに桃とアマレットのクリームを合わせました。

②ヴェリーヌヴェルヴェーヌマスカット ¥600

ヴェルヴェーヌ(レモンバーベナ)の香りを加えた青りんごのゼリーにマスカットの果実を閉じ込めました。

③ヴェリーヌパッションライチ ¥600

ココナツのプリンと、ライチとパッションフルーツのゼリーにマンゴーをトッピングしました。

④レモンパイ ¥620

パイの中にはレモンのクリーム、トップはたっぷりのメレンゲで華やかに仕上げました。添えられたレモンを絞ってお召し上がりください。

⑤タルトパッションココ ¥600

パッションフルーツのクリームとサクサクのココナツをマンゴーのタルトにのせ、最後にココナツのクリームをトッピングしました。

⑥カステッロ<「ルクサルド・グラン・プレミオ」2018年優勝作品> ¥600

フロマージュブランのムースにパイナップルとパッションフルーツのクリームをあわせ、カステッロ(イタリア語で「城」)をイメージした形に仕上げました。

⑦カヴァッロ<「ルクサルド・グラン・プレミオ」2018年優勝作品> ¥600

カヴァッロ(イタリア語で「馬蹄」)を表現したミルクチョコレートとアマレットのムース。チョコレートのタルトを土台にし、中にはアブリコットのゼリーを閉じ込めました。

⑧グラディエーター<「ルクサルド・グラン・プレミオ」2010年優勝作品> ¥600

ホワイトチョコレートのムースにオレンジのゼリー、ミルクチョコレートのクリームを合わせました。

⑨レモンパイ(12cm) ¥3,200

パイの中にはレモンのクリーム、トップはたっぷりのメレンゲで華やかに仕上げました。添えられたレモンを絞ってお召し上がりください。

⑩チョコレートロールケーキ ¥2,000

口どけの良いチョコレートシャンティエをスフレタイプのチョコレート生地で巻き込みました。

「ルクサルド・グラン・プレミオ」とは

社団法人日本洋菓子協会連合会と、「マラスキーノ」で有名なイタリアのリキュールメーカー ルクサルド社、日本輸入元のドーバー洋酒貿易株式会社が実施するコンクール。ルクサルド社製品を使用した作品を、味覚、プレゼンテーション(芸術性)によって審査する。優勝者は翌年1月上旬にイタリア・リミニ市で開催される シージェップ SIGEP (国際冷菓製菓展示会)に招待される。当ホテルでは2010年の第17回大会でエグゼクティブ シェフ パティシエの徳永純司が、2018年の第25回大会でパティシエの高橋萌が、それぞれ優勝を飾っている。

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

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.anaihg.com