



ピーチやバナナ、マスカットなど、これから旬を迎えるフルーツや素材を活かしたケーキが登場

## 夏のケーキコレクション

期間：2020年6月1日(月)～8月31日(月) 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



- ① ヴェリーヌストマト
- ② ヴェリーヌアールグレイピーチ
- ③ ヴェリーヌパッションライチ
- ④ パニーユエテ
- ⑤ サントノーレパッションココ
- ⑥ サンマルク
- ⑦ ピーチショートケーキ
- ⑧ タルトマスカット



⑨ マスカットロールケーキ

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:山田 弘之)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、ピーチやバナナ、マスカットなど、これから旬を迎えるフルーツや素材を活かしたケーキをご用意いたしました。

本格的な夏シーズンの到来に向けて、見た目にも涼しげで色鮮やかなヴェリーヌや、旬の果物の酸味を活かした軽い口当たりのケーキをラインナップいたしました。マンゴーやパッションフルーツ、マスカット、さらに果汁感あふれる桃を使用し、さっぱりといただける後味に仕上げています。今回のコレクションには、「パニーユエテ」や「サントノーレパッションココ」など、エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司の新作スイーツも登場いたします。ふわふわのスフレ生地にファンも多いロールケーキは、この時期限定のマスカットバージョンとなり、手土産にもおすすめです。

お気に入りの一品を見つけて、ご自宅でのティータイムをゆったりと楽しんでみてはいかがでしょうか。

### <エグゼクティブ シェフ パティシエ 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・ドゥ・ラ・パティスリー」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第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、テレビ出演多数。昨年大きく話題となったドラマで、デザートデザインの監修に携わった。

### <「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司が手がける目にも鮮やかなプティ・ガトーやアニバーサリーケーキ、お手土産におすすめのパウンドケーキやボンボンショコラが季節ごとに入れ替わり、登場します。プティ・ガトーは隣接するニューヨークラウンジでもお召し上がりいただけます。そのほか、ホテルロゴマーク入りのボールペン、トートバッグや、館内で使用しているバスアメニティ、タオル、アロマエッセンスなども販売しております。 \*5/29現在、店舗休業中。

### <概要>

【販売期間】 2020年6月1日(月)～8月31日(月)

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジ ブティック

【時間】 11:00～20:00

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

[www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/)

※店舗休業中は、ご予約制のテイクアウトにてご利用いただけます。

(お渡し日の3日前23:00までの要予約、

商品のお渡しはハドソンラウンジ / 1F にて 11:00～20:00)

[www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-takeout06.html](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-takeout06.html)



ザ・ショップ N.Y.ラウンジ ブティック 内観

【「夏のケーキコレクション」の内容・料金】

① **ヴェリーヌトマト** ¥620

柑橘のシブストにトマトのコンポートとルビーグレープフルーツのジュレを合わせた、見た目も鮮やかなグラスデザートです。

② **ヴェリヌアールグレイピーチ** ¥620

香りのよいアールグレイのプリンとジュレに桃のコンポートを重ね、アマレットのクリームをのせました。

③ **ヴェリーヌパッションライチ** ¥620

ココナッツのプリンに相性の良いライチとパッションフルーツジュレを合わせ、フレッシュのマンゴーでトップを飾った夏らしいデザートです。

④ **パニーユエテ** ¥620 **【新作】**

マンゴー、バナナ、キウイ、パイナップルを、アーモンドのスポンジとバニラのクレームムースリーヌでたっぷりとサンドしました。トップはパッションフルーツのクリームとココナッツメレンゲでデコレーションしています。

⑤ **サントノーレパッションココ** ¥620 **【新作】**

ラム酒でフランベしたバナナを包み込んだシューを、ココナッツのクリームとパッションフルーツのクリームで華やかに飾りました。

⑥ **サンマルク** ¥600

表面を香ばしくキャラメリゼしたバニラのシャンティエーとチョコレートのクリームを使った、フランスの伝統菓子です。

⑦ **ピーチショートケーキ** ¥600 / **ホールケーキ(12cm)** ¥3,200 **【新作】**

旬のフレッシュの桃と脂肪分40%と35%をブレンドしたこだわりの生クリームを、きめ細かいスポンジでサンドしたショートケーキです。

⑧ **タルトマスカット** ¥620 **【新作】**

チーズケーキのタルトにグレープフルーツとヨーグルトのクリーム、マスカットを使った、酸味がさわやかなタルトです。

⑨ **マスカットロールケーキ** ¥2,300 **【新作】**

定番で人気のスフレ生地ロールケーキ。生クリーム、カスタードクリームと一緒に、旬のマスカットを包み込みました。手土産におすすめです。



エグゼクティブシェフ パティシエ  
徳永 純司

## 【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

### 1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

### 2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

### 3. 施設の対応

#### 1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器用トレーの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

#### 2. 感染予防

- ・感染予防のため、お食事はアラカルトオーダー方式で提供させていただいております。

#### 3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

### 4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただきます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

## ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 開業25周年記念プロモーション (1995年9月1日開業)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは2020年、開業25周年を迎えます。これを記念しまして、25周年記念のテーマおよびロゴマークを制定いたしました。

テーマ: 「25 years of True Hospitality and Beyond」

開業から25年間の感謝の気持ちを込めて、今までもこれからも、真のホスピタリティと最上級のサービスをお届けします。心躍る明るい未来を創造し提供し続けてまいります。

ロゴマーク: ホテルは東京湾と隅田川に交差する水辺のロケーションにあり、四半世紀にわたり東京湾岸地域を灯台のように照らし続け、お客様に心躍る体験を提供してまいりました。そのホテルの外観をモチーフにし、ウォーターフロントにあるアイコンックなホテルをイメージさせる「青」を基調として作成いたしました。



## 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年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

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.anaihg.com](http://www.anaihg.com)