



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2021年5月27日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

エグゼクティブ シェフ パティシエ徳永純司の新作と、コンテスト優勝を飾った期待のパティシエの作品が登場

夏のケーキコレクション

販売期間：2021年6月1日(火)～8月31日(火)まで 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



旬のフルーツや爽やかなミントを使ったプティ・ガトー



桃のショートケーキ

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、今夏の新作プティ・ガトーは、エグゼクティブ シェフ パティシエ徳永純司が手掛けた旬のフルーツや爽やかなミントを使った6種と、「第27回ルクサルド グラン プレミオ」優勝者の飯岡奈々が実際に大会で製作した優勝作品の2種をラインナップいたしました。

徳永監修のプティ・ガトーは、昨年ご好評をいただいていた「グエル」をベースに夏が旬のフルーツにアレンジした「グエル エテ」、チョコレートとミントの爽やかな味わいが絶妙の「マントショコラ」、シューの中に宇治抹茶のディプロマットクリームとヴァニラムースを入れ、宇治抹茶のシャンティを絞った「ジュエルテヴェール」、ココナッツやライチのトロピカルな味わいが楽しめる「ヴェリーヌパッションライチ」、アールグレイのジュレとフレッシュなピーチをさっぱりと味わえる「ヴェリーヌアールグレイピーチ」、旬の桃を脂肪分の配合にこだわった生クリームとスポンジで挟んだ「桃のショートケーキ」の6種をご用意いたしました。

飯岡のレシピによるプティ・ガトーは、フロマージュブランのムースの中にオレンジとパイナップルのジュレを入れ、マラスキーノを利かせた「フィーロ(Filo)」、チョコレートとレモンを合わせたムースにレモン風味のシュトロイゼルショコラを纏わせ、レモンチェロを利かせた「クオイオ(Cuoio)」をお届けいたします。

ご自宅でのティータイムやギフトに、当ホテル自慢のシェフが手掛けるプティ・ガトーで夏のひとときをお楽しみください。

<概要>

【予約期間】 2021年8月31日(火)まで ※ご利用日の当日は10時以降にお電話にてご確認ください。

【販売期間】 2021年6月1日(火)～8月31日(火)

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【時間】 11:00～20:00

※当面の間、短縮営業となりますのでホームページをご確認ください。

<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金】 *消費税込 ※各種オンライン予約は3日前まで

各種プティ・ガトー ¥669～、桃のショートケーキ(ホール) ¥3,780

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-newcake.html>

[添付資料]「夏のケーキコレクション」の詳細、徳永純司プロフィール、店舗紹介、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組み、インターコンチネンタル®ホテルズ&リゾーツについて

本リリースに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当:白石/陳/松山

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

[添付資料]

* 販売期間: 2021年6月1日(火)~8月31日(火)

[夏のケーキコレクション]

グエル エテ ¥702

バナナ、パイナップル、キウイ、マンゴーをヴァニラクリームとともにアーモンドのスポンジでサンドした、断面が美しいケーキ。



グエル エテ

マントショコラ ¥669

チョコレートムースをチョコレートとナッツでコーティングしたスポンジで包み、ミントのムースを乗せた、チョコレートとミントの組み合わせが爽やかなケーキ。



マントショコラ

レジェールテヴェール ¥669

宇治抹茶のディプロマットクリームとヴァニラクリームを入れたシューを宇治抹茶チョコレートでコーティングし、トップに宇治抹茶のシャンティを飾り付けた、クリーミーな抹茶を味わえるケーキ。



レジェールテヴェール

ヴェリーヌパッションライチ ¥669

ココナッツのプリン、ライチとパッションフルーツのゼリーを組み合わせ、フレッシュなマンゴーとラズベリーをトッピングしたトロピカルな味わいのヴェリーヌ。



ヴェリーヌパッションライチ

ヴェリーヌアールグレイピーチ ¥669

香り高いアールグレイのプリンとジュレにフレッシュなピーチを組み合わせ、アマレットのクリームとフランボワーズをトッピングした瑞々しいヴェリーヌ。



ヴェリーヌアールグレイピーチ

桃のショートケーキ ¥756 (ホールケーキ ¥3,780)

脂肪分40%と35%のクリームをブレンドした生クリームと、きめの細かいスポンジで旬の桃を挟んだショートケーキ。



桃のショートケーキ

<「第27回ルクサルダ グラン プレミオ」優勝プティ・ガトー>

フィーロ (Filo) ¥702

フロマージュブランのムースの中にオレンジとパイナップルのジュレを入れ、ホワイトチョコレートとアーモンド風味のパン・ド・ジェーヌをトッピングした、マラスキーノを利かせた一品。イタリア語で「糸」を意味するフィーロ (Filo) のように、巻き糸をイメージしたフォルムに仕上げました。



フィーロ (Filo)

クオイオ (Cuio) ¥702

レモンのクリームとムース、バジルを組み合わせたチョコレートのムースに、レモン風味のシュトロイゼルショコラを纏わせ、チョコレートとシュトロイゼルショコラで結びあげた、レモンチェロを利かせた一品。イタリア語で「革」を意味するクオイオ (Cuio) をシュトロイゼルショコラで表現しました。



クオイオ (Cuio)

<「ルクサルダ グラン プレミオ」について>

一般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・ルクサルダ社、日本輸入元のドーバー洋酒貿易株式会社が実施するもので、ルクサルダ社の洋酒を使用した作品の味覚、プレゼンテーション(芸術性)を審査します。その優勝者を明年1月下旬イタリア・リミニ市 (RIMINI) で開催されるシーゼップSIGEP (SALONE INTERNAZIONALE DELLA GELATERIA E PASTICCERIA 国際冷菓製菓展示会) に招待。日本の若い製菓技術者にイタリアの文化とその芸術性に触れてもらい、さらにイタリアの洋菓子界との友好と親善を深めて、両国の洋菓子業界の発展に寄与しようとするものです。



エグゼクティブ シェフ パティシエ
徳永 純司

<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・カールトン東京でパストリーシェフ&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。

<「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ブティ・ガトーやアニバーサリーケーキ、お手土産にオススメ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。ブティ・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。ケーキ以外のテイクアウトとデリバリーサービスもご用意しておりますので、ご自宅でお気軽にホテル自慢の味をお楽しみいただけます。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジ
ブティック 内観

【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)やか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、buffスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いをしております。

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けます。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。

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

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