



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2021年12月20日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

新年のギフトとしておすすめの縁起物のスイーツが登場

ガレット・デ・ロワ

販売期間: 2022年1月4日(火)~1月31日(月) 場所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



フランスでは毎年1月6日に食される伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」

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、エグゼクティブ シェフパティシエ 徳永純司によるガレット・デ・ロワをご用意いたしました。

新年に幸運をもたらすフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」。徳永の作る焼菓子の中でも特に評判が高く、甘さ控えめでサクサクとしたパイ生地が特徴です。口どけのよいサクサクのパイと、シシリーとスペイン産のアーモンドを使用したフランチパーヌクリームをたっぷり使ったガレットです。

新しい年をお祝いするお集まりの手土産やご自宅での優雅なティータイムに、ガレット・デ・ロワをお楽しみください。

<概要>

【販売期間】 2022年1月4日(火)~1月31日(月)

【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

※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>

【内容・料金】 * 税金込み

ガレット・デ・ロワ 16cm/¥2,916 20cm/¥3,780

口どけの良いサクサクのパイと、シシリーとスペイン産のアーモンドを使用したフランチパーヌをたっぷり使ったガレットです。

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/sweets_takeout.html

<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。



エグゼクティブ シェフパティシエ
徳永 純司

[添付資料]店舗紹介、新型コロナウイルス感染症対策について、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

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、松山、鄭

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

<「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 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。

ブティ・ガトーは隣接するニューヨークラウンジおよびハドソン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。昨年より、テイクアウトとデリバリーサービスをスタートいたしました。



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。(出社前の検温と記録)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、プフエスタイルの場合は、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。

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、75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ご体験いただける旅をご提供しています。

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ください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。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、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS サイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。