



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

報道関係者各位

2021年12月24日  
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

アロマテラピーアドバイザーの資格を持つ徳永純司ならではの、香り高いチョコレートの世界を堪能する  
**バレンタインチョコレート コレクション2022**

販売期間：2022年1月25日(火)～2月14日(月) 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



世界大会のチョコレートピエス部門で第一位の受賞経験を持つ徳永純司が手掛けたチョコレートが並ぶ

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がプロデュースするバレンタインチョコレートを1月25日から販売いたします。

この時季限定販売で毎年ご好評をいただいている「ドンペリニオン ロゼ」を今年もラインナップ。高級チョコレートにドンペリニオン ロゼを合わせた贅沢な一品や、シャンパンと相性の良いライチ、香り高いフランボワーズという3種類のチョコレートの組み合わせは、女性のご褒美チョコレートとしてもおすすめです。

定番商品の「ボンボンショコラ」は生クリームを使わずにフルーツのピューレだけを使用するなど、チョコレートに相性のよい素材を厳選し、徹底的に香りの引き立て方にこだわった商品です。

「バレンタインアソートボックス」は、バニラ香る生キャラメルが入っているハート形のチョコレートと、フランスに本社を置くヴァローナ社による「キャレ・カライブ」を組み合わせた商品です。キャレ・カライブはカリブ諸島のカカオ特有の豊かな風味と、アーモンドなどのローストナッツを思わせる香ばしさがお楽しみいただけます。

さらにお土産として人気のナッツショコラ4種もラインナップいたしました。

国際コンクール「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」のチョコレートピエス部門で、第一位に輝いた徳永によるチョコレートの世界をお楽しみください。

< 概 要 >

【販売期間】 2022年1月25日(火)～2月14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>

【料金】 \* 税金込み

・ドンペリニオン ロゼ 4個 ¥3,780 9個 ¥7,560 ・バレンタインアソートボックス 4個 ¥1,944

・ボンボンショコラ 4個 ¥2,052 9個 ¥3,672 18個 ¥9,720(木箱入り)

・ルビーローズ ¥1,728

・ナッツショコラ

アマンドショコラ ¥918/プラリーヌアマンド ¥810/ノワゼットショコラ ¥918/ストロベリーショコラ ¥810

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

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

[添付資料: バレンタインチョコレートコレクション2022の内容、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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

<バレンタインチョコレートコレクションの内容> \*税金込み

**ドンペリニヨン ロゼ 4個 ¥3,780 9個 ¥7,560**

ドンペリニヨン ロゼ、フランボワーズ、ライチの3種類のショコラ  
4個入り:ドンペリニヨン ロゼ2個、フランボワーズとライチ各1個  
9個入り:3種類各3個



ドンペリニヨン ロゼ 4個入り

**ボンボンショコラ 4個 ¥2,052 9個 ¥3,672 18個 ¥9,720(木箱入り)**

ジャンドゥーヤ、シトロン、ノワール、ライチ、キャラメル、チャイ、フランボワーズ、  
モンブラン、ティラミス9種類のショコラ  
4個入り:ノワール、キャラメル、ライチ、フランボワーズが各1個  
9個入り:9種類各1個  
18個入り:9種類各2個



ドンペリニヨン ロゼ 9個入り

**バレンタインアソートボックス 4個 ¥1,944**

キャラメル2個、ヴァローナ社製キャラ・カライブ8枚

**ルビーローズ ¥1,728**

アーモンドをルビーチョコレートで包み、バラの花びらを散らした華やかな一品。

**ナッツショコラ**

・アマンドショコラ ¥918 ・プラリーヌアマンド ¥810

・ノワゼットショコラ ¥918 ・ストロベリーショコラ ¥810

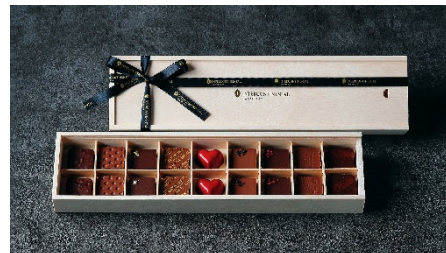
アーモンドやヘーゼルナッツをチョコレートで包んだショコラです。  
ストロベリーテイスト、プラリーヌなど、味わいや食感の変化をお楽しみいただけます。



ボンボンショコラ 4個入り



ボンボンショコラ 9個入り



ボンボンショコラ18個入りは木箱でご用意



バレンタインアソートボックス



ルビーローズ



左からアマンドショコラ、ストロベリーショコラ、  
プラリーヌアマンド、ノワゼットショコラ

<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

<「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、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。(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)、および食事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uff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じた、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)