

ハロウィンシーズンに向けて、怖可愛いおばけのチョコレートとジャック オ ランタンのプティガトーが登場

ハロウィン スイーツコレクション

販売期間:2022年9月1日(木)~10月31日(月)*一部10月1日から 場所:ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



ジャック オ ランタンを象ったかぼちゃのムースケーキ



おばけのチョコレートは、様々な表情をしたおばけを3種類用意

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、ハロウィンシーズンに向けて、怖可愛いおばけのチョコレートとジャック オ ランタンのプティガトーを期間限定で販売いたします。

ジャック オ ランタンをモチーフにしたプティガトーは、かぼちゃのムースの中にミルクチョコレートのガナッシュクリームを合わせ、濃厚な味わいに仕上げました。ジョcondシココラの生地とアーモンドの風味がアクセントになっています。また、プティガトーの下にはチョコレートのフィアンティーヌを敷き、サクサクとした食感も演出しました。

様々なおばけを表現したハロウィンチョコレートは、怖可愛いゴースト、ミイラ、ウィッチの3種類を、10月1日~31日の1ヶ月間限定で販売いたします。土台はミルクチョコレートで形成しアーモンドクランチを敷き詰め、その上にホワイトチョコレートで作った表情豊かなおばけをのせました。その中にアーモンドクランチを忍ばせ、サプライズ感を演出。10月31日のハロウィンまで飾ってお楽しみいただいた後、召し上がっていただくのもおすすめです。

インターネットからの事前予約も承っておりますので、ご家族や大切な方へのプレゼントに、ハロウィンパーティーのお供に、ハロウィン限定のスイーツはいかがでしょう。

<概要>

- 【販売期間】 2022年9月1日(木)~10月31日(月) *一部10月1日より販売
 【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。 www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html
 【料金】 *消費税込み
 ジャック オ ランタンのかぼちゃのムース ¥680 *オンライン予約は3日前まで
 おばけのハロウィンチョコレート 各¥3,500 *10月1日(土)から限定50個販売、オンライン予約可
 【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通) www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/sweets_takeout.html

<シェフパティシエ 八尾 綱紀(やお つなき) プロフィール>

ザ・キャピトル東急ホテルでスーシェフとして約7年、主にウエディングケーキやチョコレート細工など多岐にわたる業務を経験。RIZAP COOK銀座店では約3年、料理教室のトレーナーとしてお客様に料理やお菓子などを指導する。また、東京スイーツ&カフェ専門学校では、チーフとして製菓の授業を行い、学生達にクオリティーの高い技術と知識の指導や育成を行う。2022年4月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのシェフパティシエに着任。お客様に感動を与えられるようなケーキによるサプライズや、妥協を許さないクオリティーの高いお菓子作りを目指して、日々精進している。



シェフパティシエ 八尾 綱紀

[添付資料]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、IHG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/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>

1F ロビーフロアのザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



【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)やか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、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、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。