



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年9月14日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

【シェフパティシエ八尾綱紀がプロデュース】

こだわりの製法で作った、魅力あふれる多彩なクリスマスケーキがラインナップ

クリスマスケーキ&スイーツコレクション 2022

予約開始:2022年10月1日(土)より 販売期間:12月10日(土)~12月25日(日) 場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



シェフパティシエ八尾が厳選した食材で織りなす、クリスマスを華やかに彩るバラエティ豊かなケーキが登場

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、本年4月より着任したシェフパティシエ八尾綱紀がプロデュースするクリスマスケーキ&スイーツの予約受付を、10月1日より開始いたします。

2022年のクリスマスシーズンはケーキを4種類、シュトーレンを1種類、数量限定のスペシャルケーキをご用意いたしました。クリスマスケーキは、軽さと上品な甘さを合わせ持つ、ミルクの豊かな風味を感じる生クリームときめの細かいスポンジが特徴の「クリスマスショートケーキ」をはじめ、爽やかなクリームチーズを合わせた生クリームをふんわりとした生地で巻き上げ、降り注ぐ雪を彷彿とさせる真っ白なロールケーキ「ノエル・アンジュ」、濃厚なチョコレートのムースに、ナッツのサクサクとした食感とほろ苦い大人な味わいのキャラメルムースを組み合わせ、グラサージュショコラでコーティングした艶やかな「ルミエール」、いちごのムースをベースに、ライムのクリームとストロベリーのジュレを加え、さっぱりとした酸味と程よい甘さが楽しめる「ルージュ・ノエル」をラインナップいたしました。

さらに、チョコレートで作られたそりに乗ったサンタクロースとトナカイが愛らしい「スペシャル・ノエル・セット」を数量限定で販売いたします。口当たりの軽い食感に仕上げたスポンジに、香り高い大粒の苺をたっぷりのせた贅沢なショートケーキをそりの中に忍ばせ、クリスマスらしい華やかなシーンを演出。また、ドライフルーツとアーモンドをふんだんに使用し、しっとりとした上品で芳醇な味わいが楽しめる、ドイツの伝統的な焼き菓子「シュトーレン」もご用意いたしました。

今年のクリスマスは、シェフパティシエ八尾がお届けする、特別感あふれる華やかなクリスマスケーキで、大切なご家族やご友人とともに、心躍るフェスティブシーズンをお過ごしください。

<概要>

【予約受付】 2022年10月1日(土)よりスタート

【販売期間】 2022年12月10日(土)~12月25日(日) *シュトーレンは11月1日(火)より販売

【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

※当面短縮営業となりますので、詳しくはホームページをご確認ください。

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

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

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



シェフパティシエ 八尾 綱紀

<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。

[添付資料] 内容・料金、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、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

<クリスマスケーキ>

・クリスマスショートケーキ

直径15cm(3~4名様用) ¥5,292

直径18cm(5~6名様用) ¥8,100

軽さとコクを合わせ持つ、生クリームときめの細かいスポンジが特徴のクリスマスバージョンのショートケーキです。



クリスマスショートケーキ15cm

・ノエル・アンジュ

長さ17cm(3~4名様用) ¥5,616

クリームチーズを混ぜ合わせた生クリームを、ふわふわのスポンジで巻きあげました。真っ白な天使が舞い降りてきそうなホワイトロールケーキです。



クリスマスショートケーキ18cm

・ルミエール

直径15cm(3~4名様用) ¥6,264

その名の通り、「輝き」を纏ったクリスマスチョコレートケーキ。グラサージュコーティングした濃厚なチョコレートムースの中には、食感が口の中で弾けるナッツを含んだキャラメルムースが入っています。



ノエル・アンジュ

・ルージュ・ノエル

直径15cm(3~4名様用) ¥5,832

ストロベリーのみースの中にはライムのクリームとストロベリーのジュレで甘さと酸味をお楽しみいただけます。見た目もサンタクロースをイメージし可愛い装いに仕上げました。



ルミエール

・スペシャル・ノエル・セット(限定5台)

縦45cm×横63cm×高さ35cm(4~6名様用) ¥81,000

チョコレートで作られた、そりに乗ったサンタとトナカイは

食べるのがもったいないくらい可愛い装いに。

その中にはボリュームもたっぷりの苺のショートケーキで構成されています。

<クリスマススイーツ>

・シュトーレン

約15cm(3~4名様用) ¥4,320

クリスマスには欠かせないシュトーレンはクグロフ型をご用意いたしました。

中にはたっぷりとドライフルーツを包み込み、しっとりとした食感をお楽しみいただけます。



スペシャル・ノエル・セット



シュトーレン



ルージュ・ノエル

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、小峰

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っております。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。



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фф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、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。