



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2023年12月12日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

新年のスタートを華やかに演出するスイーツ2種が期間限定で登場

## 純金箔ニューイヤーショートケーキ&王道ガレット・デ・ロワの予約をスタート

販売期間: 2024年1月1日(月)~31日(水) 場所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



純金箔を贅沢にあしらった「ニューイヤーショートケーキ」は、1月1日から3日間限定でご用意



ザ・シンプルな王道スタイルの「ガレット・デ・ロワ」はホールとピースケーキを1月4日から31日まで販売

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:宮田 宏之)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、純金箔が華やかさを演出する「ニューイヤーショートケーキ」と、「王様のお菓子」と名高いフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を販売いたします。

「ニューイヤーショートケーキ」は、純白の生クリームと真っ赤ないちごが織りなす、縁起の良い紅白カラーで新たな1年のはじまりを華やかに彩ります。ミルクの豊かな風味を感じる、口溶けの良い滑らかな生クリームと、きめの細かいスポンジが魅力で、軽やかで上品な甘さを合わせもち、旬の瑞々しいいちごとのバランスも抜群です。さらに、純金箔を添えて贅沢にアレンジし、特別感を演出いたしました。

フランスで毎年1月6日の公現祭に、家族で新年をお祝いする際に愉しむ「ガレット・デ・ロワ」は、「王様のお菓子」の風格を感じさせるシンプルな王道スタイルでお届けいたします。国産バターを贅沢に練りこんだ芳醇な香りのパイ生地は、伝統的なアンヴェルセ製法(\*)により、軽さと繊細なサクサク感を実現。純アーモンドパウダーをふんだんに使用した濃厚かつ滑らかなアーモンドクリームを閉じ込め、シェフこだわりのしっとり重厚感のあるクラシックな味わいに仕上げました。サクッと軽やかなパイ生地と、香ばしく風味豊かなクレームダマンドとの見事な食感のコントラストをご堪能いただけます。ホールには、陶器の贈り物「フェーヴ」の代わりにアーモンドを忍ばせており、フェーヴと王冠は、ホールをご購入いただいた方に別添えてプレゼントいたします。

シェフパティシエ渾身のスイーツを囲み、大切なご家族や友人と心あたたまる時間をお過ごしください。

\* アンヴェルセとは、フランス語で逆折込パイのことで、通常のパイ生地は小麦粉でバターを包み込んで作りますが、バターで小麦粉を包んで生地を折って作るため、バターの量が多く、よりサクサクとした食感をお楽しみいただけます。

### <概要>

【販売期間】 2024年1月1日(月)~31日(水)

※商品によって販売期間が異なります。

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【時間】 11:00~19:00

【料金】 \* 消費税込み

・ニューイヤーショートケーキ ¥2,916~

※受け取り希望日の3日前までに要予約

・ガレット・デ・ロワ ピース¥580 ホール¥3,780

\* ホールご購入の方には、フェーヴと王冠をプレゼント ※受け取り希望日の5日前までに要予約

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/boutique/sweets-takeout.html>

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、山崎

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## 【ニューイヤーショートケーキ&ガレット・デ・ロワの詳細】

\* 料金は消費税込み

ニューイヤーショートケーキ 10cm ¥2,916/12cm ¥3,996

販売期間:2024年1月1日・2日・3日

予約期間:2023年12月31日まで ※受け取り希望日の3日前までに要予約

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ショートケーキに金箔をのせて華やかにアレンジしました。



ニューイヤーショートケーキ

ガレット・デ・ロワ ピース ¥580/ホール(18cm) ¥3,780

販売期間:2024年1月14日~31日

予約期間:2024年1月26日まで ※受け取り希望日の5日前までに要予約

アンヴェルセのパイ生地でバターの芳醇な香りが際立ち、ロどけがとてもしゃく軽い食感が特徴です。中の生地にはアーモンドのパウダーをふんだんに使い、香ばしくしっとりとした深みのある味わいに仕上げました。



ガレット・デ・ロワ(ピース)

### <シェフパティシエ 八尾 綱紀(やおつなき) プロフィール>

専門学校での学内のコンクールで、チョコレートでバイオリン、ピアノ、チェロを作り600人中3位(銅賞)を受賞したときに、初めて朝まで徹夜して作品を作り、お菓子作りが本当に楽しく、夢中になれると気付く。それ以来お菓子に魅了され、今でも食べ歩きなどを趣味にしており、パティシエの仕事に誇りを持ち、日々鍛錬している。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

### <「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。



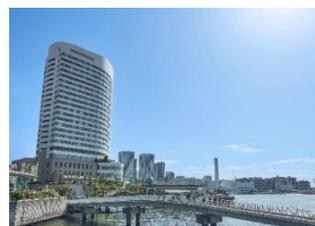
ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック内観

### <ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。

寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はトリルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。

<https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

### 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](http://www.intercontinental.com)その他SNSサイト[www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。