



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年8月30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

ハロウィン気分を盛り上げる新感覚スイーツといたずらなジャック・オー・ランタンのチョコレート 遊び心あふれるハロウィンスイーツが登場

場所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



一度に様々な食感を楽しめる新感覚のサンドケーキ



かぼちゃ畑からいたずらをしに来たジャック・オー・ランタンのチョコレート

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、ハロウィンシーズンにふさわしい遊び心あふれる新感覚のサンドケーキといたずら好きなジャック・オー・ランタンをイメージしたチョコレートを期間限定で販売いたします。

ピスタチオとフランボワーズのハロウィンサンドケーキは、しっとりとしたフィナンシェ、ザクザク食感のプラリネ、甘酸っぱいラズベリーコンフィチュール、濃厚でなめらかなピスタチオムースを重ねてチョコレートムースでコーティングし、サクサクのシュクレでサンドした、様々な食感を一度にお楽しみいただける新感覚のスイーツです。そのフォルムと片目でこちらを覗いているスプーキーなジャック・オー・ランタンが、アメリカやカナダで経験を積んだエグゼクティブ シェフ パティシエ 永井のスタイリッシュなスタイルを象徴する一品です。

ジャック・オー・ランタンは頭から鉢植えまですべてチョコレートでできており、「かぼちゃ畑からパンプキンがいたずらをしに来る」というイメージで制作しました。かぼちゃを退治すると頭の中からはストロベリーのアーモンドチョコレート、植木鉢の中からはココアをまぶしたアーモンドチョコレートと土に見立てたザクザク食感のフィナンシェがこぼれ出します。一つ一つ顔が異なる愛らしいジャック・オー・ランタンは、ハロウィン当日まで飾ってお楽しみいただいた後に召し上がっていただくのもおすすめです。

サンドケーキ、チョコレートともに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ギフトに、またハロウィンパーティーの手土産に、遊び心あふれるスプーキーなスイーツはいかがでしょう。

-----< 概要 >-----

【店舗】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック(1階)

【営業時間】 11:00~19:00

【お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

【ご予約】 <https://www.interconti-tokyo.com/boutique/cake.html>

<ピスタチオとフランボワーズのハロウィンサンドケーキ>

【販売期間】 2024年9月1日(日)~10月31日(木)

※但し、受け取り希望日の3日前の17時までに要予約

※台数限定で店頭販売も行っております。

【料金】 ¥850 ※消費税込み

<Trick or Treat ! >

【販売期間】 2024年9月15日(日)~10月31日(木) * 賞味期限は製造日から1カ月間

※受け取り希望日の4日前の17時までに要予約

※台数限定で店頭販売も行っております。

【料金】 ¥3,800 ※消費税込み

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、チェンパレン

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

<エグゼクティブシェフパティシエ 永井 翔也(ながいしょうや) プロフィール>

帝国ホテルのペストリーキッチンにて約7年。数々の新商品を考案。また、アルノー・ラエール広尾店の立ち上げ業務に携わる。独立コンサルタントとしての取り組みや専門学校へ専属特別講師として勤務したのちカナダへ渡り、Thierry Chocolatesの2号店の立ち上げや人材育成を担う。2022年1月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し副製菓長代理として従事。2023年7月よりアメリカにある5スターホテルの製菓長代理として、ホテル内全レストランのメニューの考案、製造やショップのケーキ、焼き菓子の商品開発を担当し、さらにマネジメント業務も担う。2024年6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。菓子作りは“アート”、つまり個性を表現する作品であり、失敗はあっても不正解は無く全てが正解という思いから、固定概念を取り払った自由な発想が欠かせないと考え、日々菓子作りに向き合う。



エグゼクティブシェフパティシエ
永井 翔也

<「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220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、又はリト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。



ホテル外観

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

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、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッベが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。