



INTERCONTINENTAL®

TOKYO BAY

2024年9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

エグゼクティブ シェフ パティシエ 永井が監修した初のコレクション
華やかなシーンを彩る4種のクリスマスケーキと10セット限定のスペシャルクリスマスセットが登場

クリスマスケーキ&スイーツ コレクション2024

予約開始:2024年10月1日(火)10時より

場所:ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



帝国ホテルや海外で経験を積んだエグゼクティブ シェフ パティシエ永井が
監修した初のクリスマスケーキ&スイーツコレクション



10セット限定で販売のスペシャルクリスマスセット
「Ho! Ho! Ho! ~あわてんぼうのサンタクロース~」

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「大人のクリスマス」をテーマに、エグゼクティブ シェフ パティシエ永井翔也が監修した初の「クリスマスケーキ&スイーツコレクション2024」の予約を10月1日より開始いたします。

本コレクションでは、スタイリッシュな4種類のケーキと10セット限定のスペシャルクリスマスセットのほか、シュトーレン、スペシャルクリスマスギフトをお届けいたします。

「ホワイトクリスマスショートケーキ」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で、粉雪舞うホワイトクリスマスを表現いたしました。

「ブッシュ・ド・モンブラン」は、香ばしい風味が魅力の焼き栗シャンティを表面に纏わせ、中には熊本県産和栗の優しい甘みと豊かな風味を引き立てる洋梨とマンゴーのジュレ、ベルガモットムース、チョコレートのビスキュイを忍ばせ、甘み、酸味、苦味の絶妙なバランスが織りなす栗尽くしの逸品です。

「ノエル・ブラリネ」は真っ白なスノーマウンテンをイメージし、可愛らしい小人がクリスマスツリーに見立てたローズマリーを切りオーナメントを飾ろうとしている様子を表現。タルト生地の中に歯切れの良いヘーゼルナッツサンファリーヌとクレームアプリコットをたっぷり詰め、その上にキャラメルのように濃厚で香ばしい自家製ヘーゼルナッツブラリネとなめらかなピーカンナッツのムースをエアリーなマスカルポーネムースで包んで重ねました。

また、真っ赤に染めたケーキとサンタクロースの帽子をイメージしたスタイリッシュなデザインの「SANTA」は、ほのかにコーヒー香る濃厚なビターチョコレートムースの中にクレームブラッドオレンジと濃厚なガトーショコラが入っており、大人の余韻を演出。

さらに、10セット限定の「Ho! Ho! Ho! ~あわてんぼうのサンタクロース~」は、サンタクロースがプレゼントをお家に届ける際に足を滑らせて煙突に突っ込んでしまったというストーリーを表現したユーモア溢れるシェフの自信作です。大人数でのパーティーにふさわしい華やかなフレイジには、イタリア産ピスタチオのブラリネを使用。さらにその上に、ライチゼリーとグロゼイユを包んだ自家製ピスタチオブラリネの濃厚ムースケーキをのせ、特大プレゼントをイメージしたチョコレート細工をかぶせることでアート感あふれる立体的な作品に仕上げました。

また、ドイツ伝統菓子のシュトーレンはアマレットで風味付けし、ドライフルーツをたっぷり練りこみ焼き上げました。そのシュトーレンをはじめ、ホテルオリジナルのクッキーやジャム、紅茶を詰め合わせたクリスマスギフトもご用意しており、大切な方へのプレゼントにもおすすめです。

今年のクリスマスは、エグゼクティブ シェフ パティシエ永井によるスタイリッシュかつ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】2024年10月1日(火)11時~12月19日(木)15時

【販売期間】12月16日(月)~12月25日(水) *シュトーレンは11月1日(金)より販売スタート

【店名】ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック/1F

【営業時間・お引き取り時間】11:00~19:00

【料金】*税込み クリスマスケーキ ¥6,500~/ クリスマスギフト¥10,000

*受取希望日の3日前15時までに要予約 *スペシャルクリスマスセットとクリスマスギフトは7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/nylb-christmas-cake2024.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、チェンバレン

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

【「クリスマスケーキ&スイーツコレクション 2024」の詳細】

※料金は税込み

・ホワイトクリスマスショートケーキ

直径15cm(3~4名様用) ¥7,000

直径18cm(5~6名様用) ¥9,400

ホワイトシェーピングチョコレートで粉雪が舞っているホワイトクリスマスイメージしたショートケーキは、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です。

・SANTA

直径15cm(3~4名様用) ¥6,800

真っ赤に染めたケーキとサンタクロースの帽子をイメージしたスタイリッシュなデザインのケーキは、ほのかにコーヒー香る濃厚なビターチョコレートムースの中にクリーム ブラッドオレンジと濃厚なガトーショコラが入っており、大人なサンタクロースを表現しました。

・ブッシュ・ド・モンブラン

長さ17cm(3~4名様用) ¥6,500

クリスマスの定番「ブッシュ・ド・ノエル」に見立てたケーキの表面には和栗のクリームと焼き栗シャンティを纏わせ、中には熊本県産和栗の優しい甘みと豊かな風味を引き立てる洋梨とマンゴーのジュレ、ベルガモットムース、チョコレートのビスキュイを忍ばせ、甘み、酸味、苦味の絶妙なバランスが織りなす栗尽くしのモンブランに仕上げました。王道モンブランの形にとられないシェフこだわりの一品です。

・ノエル・プラリネ

直径18cm(5~6名様用) ¥7,500

タルト生地の中に歯切れの良いヘーゼルナッツサンファミリーヌとクリームアプリコットをたっぷり詰め、その上にキャラメルのような濃厚で香ばしい自家製ヘーゼルナッツプラリネとなめらかなピーカンナッツのムースをエアリーなマスカルポーネムースで包んで重ねました。真っ白なスノーマウンテンをイメージし、可愛らしい小人がクリスマスツリー風のローズマリーを切りオーナメントを飾ろうとしている様子表現しました。

・Ho! Ho! Ho! ~あわてんぼうのサンタクロース~

縦30cm×横30cm×高さ30cm(8~14名様用) ¥75,600

*10セット限定、受取希望日の7日前までに要予約

あわてんぼうのサンタクロースがプレゼント届けようとしていると、足を滑らせて煙突に突っ込んでしまったストーリーを表現したシェフのユーモア溢れる自信作です。大人数でのパーティーにふさわしい華やかなフレジエには、イタリア産ピスタチオのプラリネを使用。さらにその上には、ライチゼリーとグロゼイユを包んだ香ばしい自家製ピスタチオプラリネの濃厚ムースケーキをのせ、特大プレゼントをイメージしたチョコレート細工をかぶせることでアート感あふれる立体的な作品に仕上げました。

・シュトーレン

長さ約20cm ¥2,800

長さ約26cm ¥4,800

ドイツの伝統菓子のシュトーレン。風味豊かな焦がしバターとアマレットを染み込ませたしっとり生地の中には、レーズン、オレンジ、いちじくのドライフルーツをたっぷり練りこみ、セミドライアプリコットとアマレットを練りこんだマジパンを忍ばせて焼き上げました。

・クリスマスギフト2024

料金:10,000円 *受取希望日の7日前までに要予約

内容:シュトーレン、クッキー、ジャム、アーモンドチョコレート、紅茶、チョコレートなど

大切な方々への贈り物にも最適なホリデイシーズンにふさわしい、心躍る華やかなスペシャルギフト。ホテルメイドのシュトーレンのほか、ホテルオリジナルのクッキーや紅茶、チョコレートなどを詰め合わせました。

<デリバリーについて>

※ご予約はご利用日の7日前 17:00まで承ります。

※配送料金およびお届け地区は、以下の通りです。また、お届け時間は11:30~18:00となります。

※12月21日~25日はデリバリー対象除外とさせていただきます。

・12,000円以上ご注文で、半径2キロ未満の方に限り、デリバリー費,4,400円(税込)にて承ります。半径2キロ圏外は承ることができません。

・お支払いはクレジットカード事前決済にて承ります。

・下記2キロ圏内の配送エリアは以下の通りです。

- 港区 麻布台1-3/麻布永坂町/麻布狸穴町/東麻布1-3/愛宕1-2/海岸1-3/芝浦1-4

芝公園1-4/芝大門1-2/芝1-5/三田1-5/浜松町1-2/新橋1-6/西新橋1-3/

東新橋1-2/虎ノ門1-5

- 中央区 明石町/築地1-7/銀座1-8/浜離宮庭園



ホワイトクリスマスショートケーキ15cm



ホワイトクリスマスショートケーキ18cm



SANTA



SANTA 断面図



ブッシュ・ド・モンブラン



ブッシュ・ド・モンブラン 断面図



ノエル・プラリネ



ノエル・プラリネ 断面図



Ho! Ho! Ho! ~あわてんぼうのサンタクロース~



シュトーレンは2種類のサイズをご用意



クリスマスギフト



心躍るフェスティブシーズンを彩るスタイリッシュで華やかなクリスマスケーキをラインナップ

<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。その後独立し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、さらにマネー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想いから、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&リゾート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。

<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、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・トリッペ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。