



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年11月19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

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

「ソレイユ・ドウ・ショコラ」と「ガレット・デ・ロワ」を販売

販売期間：2025年1月1日(水)～31日(金) 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



一筋の陽光をイメージしてデザインされた「ソレイユ・ドウ・ショコラ」は、
1月1日～3日の三が日限定でご用意

風味豊かなバターの芳醇さが口いっぱいに広がる「ガレット・デ・ロワ」は
ホールケーキとピースケーキを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、華やかな新年の幕開けに、ヘーゼルナッツの風味をご堪能いただけるスイーツ2種「ソレイユ・ドウ・ショコラ」と、「ガレット・デ・ロワ」を期間限定で販売、12月1日よりご予約を開始いたします。

「ソレイユ・ドウ・ショコラ」は、ヘーゼルナッツのダックワーズ、ザクザク食感のヘーゼルナッツプラーリネと、なめらかなキャラメルムース、チョコレートムースの層が贅沢な味わいを織りなす逸品です。ほんのりビターなカカオの深い香りとともに、口の中に広がるキャラメルとヘーゼルナッツのリッチな風味をご堪能いただけます。トップにはチョコレート細工をのせ、新年のお祝いにふさわしい金箔と一筋の陽光を連想させるゴールドの模様をあしらひ、ニューイヤーへの希望に満ちた輝きを表現いたしました。

「ガレット・デ・ロワ」はアンヴェルセ製法(*)によりバターの芳醇な香りが際立ち、口どけが良く軽い食感を実現しました。中にはヘーゼルナッツパウダーをふんだんに使用した濃厚かつ滑らかな芳ばしいヘーゼルナッツフランジパーヌを閉じ込め、しっとりとした重厚感のある味わいをお届け。ホールケーキには、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。

エグゼクティブ 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】 2025年1月1日(水)～31日(金)

ソレイユ・ドウ・ショコラ

販売期間:2025年1月1日・2日・3日

予約期間:2024年12月1日～31日まで ※受け取り希望日の3日前までに要予約

ガレット・デ・ロワ

販売期間:2025年1月4日～31日

予約期間:2024年12月1日～2025年1月28日まで ※受け取り希望日の3日前までに要予約

【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

- ・ソレイユ・ドウ・ショコラ 13cm×13cm ¥6,500
- ・ガレット・デ・ロワ ピースケーキ¥630/ホールケーキ(18cm) ¥4,400

*ホールご購入の方には、フェーヴと王冠をプレゼント

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/boutique/cake.html>



ソレイユ・ドウ・ショコラ



ガレット・デ・ロワ

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

<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>

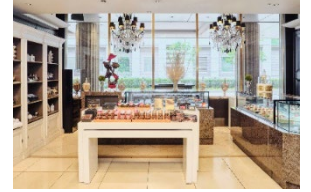
帝国ホテルのペストリーキッチンにて約7年、数々の新商品を考案。その後独立しコンサルタントとしての取り組みや専門学校へ専属特別講師として勤務したのちカナダへ渡り、Thierry Chocolatesの2号店の立ち上げや人材育成を担う。2022年1月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し副製菓長代理として従事。2023年7月よりアメリカにある5スターホテルの製菓長代理として、ホテル内全レストランのメニューの考案、製造やショップのケーキ、焼き菓子の商品開発を担当し、さらにマネージメント業務も担う。2024年6月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブシェフパティシエに就任。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。

<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、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。