報道関係者各位

INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年2月13日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

桃の節句をお祝いするひな祭りケーキとお花見におすすめのホテル特製花見弁当が登場

“ひなまつりケーキ”と“桜花見弁当”を期間限定で販売

場所：ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック

ひな祭りでお馴染みの菱餅をイメージした“ひなまつりケーキ”

お花見や春のお集まりにおすすめの桜花見弁当

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、3月3日の桃の節句をお祝いする“ひなまつりケーキ”と、お花見や春のお集まりにおすすめのホテル特製“桜花見弁当”を期間限定で販売いたします。

「ひなまつりケーキ」はひな祭りでお馴染みの菱餅をイメージし、いちごのバタークリームのピンク色とピスタチオクリームのグリーンが春を感じさせる一品です。ビスキュイの上にサクサクの食感のピスタチオクランチ、滑らかな口どけのいちごのガナッシュとビスキュイサンファリーヌ、濃厚な味わいのクレームピスタチオ、ビスキュイサンファリーヌ、軽やかないちごの風味が楽しいバタークリーム、上品な酸味がクセになるラズベリーのジュレを重ねました。エグゼクティブシェフパティシエ永井による絶妙な味わいのバランスと異なる食感をお楽しみいただけます。トップには、雪洞（ぼんぼり）に見立てたホワイトチョコレート、フレッシュのいちごとフランボワーズ、シャンティを飾り、金箔を散らして華やかに仕上げました。

「桜花見弁当」は、二段のお重に厳選した食材を使った華やかな料理の数々を詰め合わせました。一の重には、桜鯛のロール寿司、サーモンでアレンジした手毬寿司、お花見にかかせない三色団子、桜餅、赤飯を詰め合わせ春爛漫を表現。さらに二の重には、パテ・ド・カンパーニュ、鴨の照り焼きとくるみのキャラメリゼ、帆立貝柱のエスカベーシュなどお酒が進むアイテムや、春ならではの食材の菜の花や筍を使ったアイテムも揃え、お花見や春のお集まりを華やかに演出いたします。また、ホテルから2キロ圏内へのデリバリーも承ります。

---＜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・ご予約】 03-5404-2222（代表）

＜ひなまつりケーキ＞

【予約受付】2月27日（木）まで　※但し、受け取り希望日の4日前までに要予約
【販売期間】2月22日（土）～3月3日（月）
【料金】 ￥3,800　＊消費税込み　　【サイズ】横18㎝×縦8㎝
【ご予約】https://www.interconti-tokyo.com/boutique/cake.html

＜桜花見弁当＞

【予約受付】4月25日（金）まで　※但し、受け取り希望日の5日前までに要予約
【販売期間】2月15日（土）～4月30日（水）
【料金】￥11,000　＊消費税込み
【内容】 ＊2～3名様用
＊ホテルから半径2キロ圏内にデリバリーサービス（有料）あり。
一の重：桜鯛のロール寿司、サーモンの手毬寿司、三色団子、桜餅、お赤飯
二の重：パテ・ド・カンパーニュ、鴨の照り焼きとくるみのキャラメリゼ、生ハムカプレーゼ、スモークサーモンといくら、有頭海老と筍、帆立貝柱のエスカベーシュ、鮪のグリエ ドライトマトとタプナード、ズワイ蟹のサラダ ミモザ風、ローストビーフと菜の花
【ご予約】https://www.interconti-tokyo.com/boutique/delivery-takeout.html

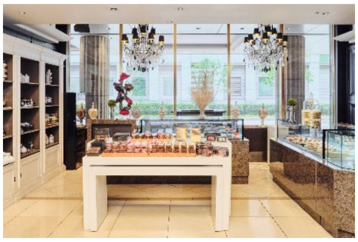
［添付資料］デリバリーについて、店舗・シェフ紹介、店舗概要、ホテル概要、インターコンチネンタルホテルズ＆リゾーツについて

＜デリバリーについて＞
・ご予約はご利用日の5日前 10:00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。お届け時間は11:30～18:30となります。
・ホテルから半径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

＜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

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

＜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ニ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。