



誕生日や記念日に大切な方とホテルメイドのケーキでお祝いを プレシャスアニバーサリーケーキの販売をスタート

期間: 2025年4月1日(火)～通年販売

場所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック/ニューヨーククラウンジ



ローズやホワイトチョコレート、アラザンをまとった華やかなプレシャスアニバーサリーケーキ

ニューヨーククラウンジではアフタヌーンティーのオプションとして提供

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、誕生日や記念日などに向けてプレシャスアニバーサリーケーキの販売を2025年4月1日(火)より開始いたします。また、ニューヨーククラウンジではアフタヌーンティーとご一緒にお楽しみいただけるオプションをご用意いたしました。

プレシャスアニバーサリーケーキはローズやアラザン、ホワイトチョコレートをデコレーションし華やかな装いに仕上げました。カットした瞬間に可愛らしいピンクカラーが印象的なグリオットチェリーのムースが現れます。ケーキのセンターに優しい甘みのピスタチオムース、甘酸っぱいシャンパンとラズベリーのジャム、ふんわりと香ばしいピスタチオのダックワーズを重ね、酸味と甘味のバランスが絶妙な味わいを表現しました。ケーキの土台部分はピスタチオのダックワーズの上に甘酸っぱいグリオットチェリーのコンポートを重ね、ほのかにまるやかな甘みが溶け合い、風味豊かなマリアージュをお楽しみいただけます。

また、ニューヨーククラウンジではアフタヌーンティープランのオプションとしてご提供いたします。豪華プレシャスアニバーサリーケーキはより一層特別感を感じていただける煌びやかなケーキスタンドに、贅沢なフルーツ盛りを合わせ、可愛らしくもロマンティックに演出が出来るデコレーションプレートをご用意いたしました。ご友人とのお祝いや女子会におすすめのゴージャスな装飾でパーティーシーンをより華やかに演出いたします。

誕生日や記念日など、大切な方とのお祝いに華を添えるホテルメイドのケーキをぜひご堪能ください。

<概要>

<プレシャスアニバーサリーケーキ>

【販売期間】2025年4月1日(火)より通年販売

※受け取り希望日の5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

【営業時間】11:00～19:00

【料金】※消費税込み

プレシャスアニバーサリーケーキ 15cm ¥4,536

【お問い合わせ・ご予約】03-5404-2222(代表)

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



プレシャスアニバーサリーケーキ



華やかな色合いのピンクとピスタチオカラー

<ニューヨーククラウンジ 記念日おすすめオプション>

【期間】2025年4月1日(火)より通年販売

【提供場所・時間】ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ/11:30～20:00 L.O.

【オプション料金】※消費税込み、サービス料別

*アフタヌーンティーセット(¥7,700～)をご利用の方で、事前予約のみの提供となります。

・豪華プレシャスアニバーサリーケーキ ¥5,720

・プレシャスアニバーサリーケーキ ¥4,620

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

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



誕生日や女子会などのパーティーシーンを華やかに演出(豪華プレシャスアニバーサリーケーキ)

<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

<「ニューヨークラウンジ」について>

上質なインテリアの中にゆったりとお掛けいただけるソファ席を配した華やかな店内では、見た目にも鮮やかな美食を提供します。一角に設けられたデザート工房「アトリエ・デセル」で仕上げられるアフタヌーンティーやパフェ、パンケーキなどのスイーツの他、サンドイッチやハンバーガー、各種御膳など、軽食からしっかりしたお食事までさまざまな用途に対応できるバラエティ豊かなメニューをご用意しております。各種アルコールも取り揃えておりますので、夜はバーラウンジとしてもお楽しみいただけます。



ニューヨークラウンジ 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、鷹見

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。