



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年9月1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

ホリデーシーズンを華やかに彩る4種のクリスマスケーキと数量限定のスペシャルケーキが登場

クリスマスケーキ&スイーツ コレクション2025

予約開始:2025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



「森のクリスマス」をテーマに贈る、2025年のクリスマスケーキ&スイーツコレクション



大切な方への贈り物にも最適なクリスマスギフトもご用意

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エグゼクティブ シェフ パティシエ永井翔也による「森のクリスマス」をテーマにした「クリスマスケーキ&スイーツコレクション2025」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、「森のクリスマス」の幻想的な世界観をモダンかつスタイリッシュに表現した3種のクリスマスケーキを中心に、定番のショートケーキや10セット限定のスペシャルケーキなど、多彩なラインナップをご用意いたしました。

「ホワイトクリスマスショートケーキ」は、ミルクの豊かな風味と上品な甘さが際立つ口どけなめらかな生クリームと、ふんわりとしつつもしっとりとした弾力のあるスポンジが織りなす、絶妙なバランスが魅力です。トップにはホワイトシェービングチョコレートをあしらひ、粉雪が舞うホワイトクリスマスを表現しました。

真紅のグラサージュとスタイリッシュなサンタの帽子が印象的な「SANTA」。濃厚なアプリコットチョコレートムースに、爽やかなクリームアプリコット、塩キャラメルが効いたなめらかなマスカルポーネムース、香ばしい塩キャラメルクランチを閉じ込めました。多彩な味わいと食感が織りなす絶妙なバランスをご堪能いただける一品です。

「ルーセント・スノー」は、高知県産柚子を使用した爽やかなムースでピスタチオのダックワーズとレモンジンジャークリーム、甘酸っぱいベリージュレを包んだ、雪の切り株を思わせるブッシュ・ド・ノエルです。土台の香ばしい黒ゴマビスキュイと柚子クランチが心地よい食感を加え、和の素材が織りなす斬新なハーモニーをお楽しみいただけます。

クリスマスリスをイメージした「フォレスト・ウィスパー」は、ピスタチオムースの中にトンカ豆がふわりと香るグロゼイユのガナッシュを忍ばせました。土台にはスパイスクランブルを混ぜ込んだビスキュイを敷くことで、複雑でアロマティックな味わいを堪能できる一品に仕上げました。

また、10セット限定のスペシャルケーキとして楽しげに歌う雪だるまの村を描いた「Snowman Village ~Heartwarming Gift~」が登場。土台の香ばしいアップルパイの上にショートケーキでできた真っ白な雪の丘が広がり、7体の雪だるまたちがクリスマスキャロルを歌っている様子を表現しました。中央に配したチョコレートのプレゼントボックスには、雪だるまたちからの贈り物として10種のフレーバーが揃う色とりどりのマカロンを約30個詰め、パーティーを華やかに演出いたします。

このほか、サンタリアでコンポートしたいちじくとスパイスが豊かに香るシュトーレンもご用意。ホテルオリジナルの焼菓子や紅茶を詰め合わせたクリスマスギフトセットは、大切な方への贈り物にも最適です。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイがお届けする心温まるクリスマスコレクションで、大切な方との特別なひとときをお過ごしください。

<概要>

【予約受付】2025年10月1日(水)10時~12月19日(金)15時

【販売期間】12月15日(月)~12月25日(木) *シュトーレンは11月1日(土)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】クリスマスケーキ ¥6,800~/クリスマスギフト¥5,000~ *税込み

*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】03-5404-2222(代表)

<https://www.interconti-tokyo.com/boutique/nylb-christmas-cake2025.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、鷹見、山崎、チェンバレン

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

[添付資料] クリスマスケーキ&スイーツ コレクション 2025、シェフのプロフィール、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

【クリスマスケーキ&スイーツ コレクション2025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(4～6名様用) ￥7,500

直径18cm(6～8名様用) ￥9,900

ホワイトシェービ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
を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
とふんわりとしつつもしっとりとした弾力のあるスポンジが特徴です。

・SANTA

直径12cm(2～4名様用) ￥6,800

真っ赤なグラサージュに包まれた華やかでスタイリッシュなケーキ。
濃厚なアプリコットチョコレートムースの中には、爽やかなクリームア
プリコットと塩キャラメルが効いたマスカルポーネムースを閉じ込めま
した。香ばしくザクザクとした塩キャラメルクランチの食感と白ワイン
が香る瑞々しいアプリコットの果肉感がなめらかなムースとのコントラ
ストを織りなし、多彩な味わいが調和した一品です。

・ルーセント・スノー

長さ24cm×幅9cm(6～8名様用) ￥8,500

輝く雪が積もった切り株を思わせるブッシュ・ド・ノエルには、香ばしい
黒ゴマビスキュイにザクザクとした柚子のチョコレートクランチを重ね、
ピスタチオダックワーズ、ジンジャーレモンクリーム、ベリーのジュレを
高知県産の柚子を使用した爽やかなムースで包み込みました。

・フォレスト・ウィスパ

直径17cm(6～8名様用) ￥8,000

クリスマスリースをイメージしたシックなグリーンのケーキには、ライ
チの風味をまとうせた濃厚なピスタチオムースの中に、トンカ豆がふ
わりと香るグロゼイユのガナッシュを忍ばせました。土台に敷いたス
パイシーなビスキュイが印象的なアクセントとなり、複雑でアロマ
ティックな味わいを堪能できる一品に仕上げました。

・Snowman Village ~Heartwarming Gift~

縦30cm×横30cm×高さ30cm(20～30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

香ばしく焼き上げたアップルパイを土台に、ショートケーキでできた
真っ白な雪の丘を重ね、愛らしい7体の雪だるまたちが寄り添い、楽
しげにクリスマスキャロルを歌う様子を表現しました。中央には、雪だ
るまたちからの“心温まる贈り物”として10種類のフレーバーが揃う
色とりどりのマカロンを約30個詰めたチョコレートのプレゼントボッ
クスをご用意。忘れられないクリスマスの思い出を演出する、遊び心あ
ふれる一品です。

・シュトーレン

長さ17cm ￥3,500

クリスマスを待ちわびながら、薄くスライスしていただくドイツの伝統
菓子。今年はサングリアでコンポートしたいちじくの芳醇で華やかな
甘酸っぱさと、生地に練り込んだスパイスの香りが口いっぱいに広がる
上品な味わいに仕上げました。

・クリスマスギフト

＊受取希望日の7日前までに要予約

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。

<スノーフレーク>

料金: 5,000円

内容: ホテルオリジナルブレンドティー、アイシングクッキー、クッキー、
アーモンドチョコレート

<スノーロイヤル>

料金: 10,000円

内容: シュトーレン、ホテルオリジナルブレンドティー、アイシングク
ッキー、クッキー、ジャム、アーモンドチョコレート

<スノークリスタル>

料金: 15,000円

内容: テディベア、シュトーレン、ホテルオリジナルブレンドティー、ア
イシングクッキー、クッキー、ジャム、アーモンドチョコレート



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



ルーセント・スノー



ルーセント・スノー 断面図



フォレスト・ウィスパ



フォレスト・ウィスパ 断面図



Snowman Village ~Heartwarming Gift~



スパイシーな味わいのシュトーレンもご用意



クリスマスギフト<スノーフレーク>



クリスマスギフト<スノーロイヤル>



クリスマスギフト<スノークリスタル>

<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。

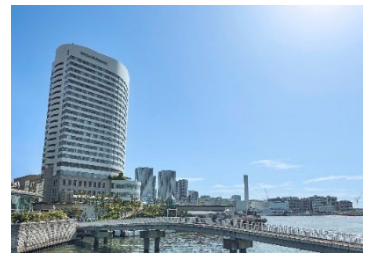


ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック 内観

<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的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。