



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年9月29日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

洋酒が上品に香る、予約限定の贅沢なプレミアムパウンドケーキ

銘酒をたっぷり染み込ませた2種の「熟成プレミアムパウンドケーキ」が新登場

販売期間: 2025年10月1日(水)～通年販売 場所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



稀少な林檎酒を纏った「pomme d'Or」(左)と、ヘネシーX.O.が豊かに香る「プレスティージュ」(右)を木箱に納めてお届け

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、10月1日よりザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、洋酒の豊かな香りと選り抜かれた素材を使用し、一つひとつ丁寧に仕上げる贅沢な味わいの熟成プレミアムパウンドケーキ2種をご予約限定で販売いたします。

「プレスティージュ」は、コニャックの王様と称される「ヘネシー X.O」をたっぷりと染み込ませ、じっくりと時間をかけて熟成させた気品あふれるパウンドケーキです。100種類以上もの古酒(オー・ド・ヴィー)が織りなすヘネシーX.O.の複雑で芳醇な香りと深い余韻を纏った生地には、大粒で艶やかな丹波黒豆と、ほっくりとした上品な甘みの和栗をふんだんに合わせ、さらにトップにも贅沢に飾り付けました。一口ごとに広がるコニャックの豊かな香りと、素材の持つ優しい甘みをお愉しみいただけます。

「pomme d'Or」は、ボトルに閉じ込められた林檎とともに熟成を重ねる特別なカルヴァドス「クール・ド・リヨン pomme プリゾニエール」を贅沢に染み込ませた、至高のプレミアムパウンドケーキです。発酵バターで風味豊かに仕上げた生地、香ばしいピスタチオや、カルヴァドスに漬け込んだアプリコット、グリオットチェリー、クランベリーといった豊かな味わいの果実を贅沢に加え合わせました。ピスタチオの香ばしさと果実の甘酸っぱさが奏でる華やかな味わいと、pomme プリゾニエールならではの繊細な林檎の香りが織りなす奥深いマリージュを存分にご堪能いただけます。

大切な方への贈り物や特別な記念日、自分へのご褒美に、極上のパウンドケーキをぜひご賞味ください。

＜概 要＞

【販売期間】2025年10月1日(水)～通年販売

【店 名】ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック / 1F

【時 間】11:00～19:00

【料 金】* 消費税込み

プレスティージュ - 丹波黒豆と和栗の熟成プレミアムパウンドケーキ ￥10,000

pomme d'Or - ピスタチオとグリオットチェリーの熟成プレミアムパウンドケーキ ￥10,000

※受け取り日の5日前17時までにご予約必須

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

<https://www.interconti-tokyo.com/boutique/nylb-premium-pound-cake.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

<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>

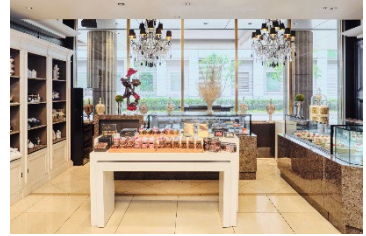
帝国ホテルのベストリーキッチンにて約7年、数々の新商品を考案。また、アルノー・ラエール広尾店の立ち上げ業務に携わる。独立しコンサルタントとしての取り組みや専門学校へ専属特別講師として勤務したのちカナダへ渡り、Thierry Chocolatesの2号店の立ち上げや人材育成を担う。2022年1月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し副製菓長代理として従事。2023年7月よりアメリカにある5スターホテルの製菓長代理として、ホテル内全レストランのメニューの考案、製造やショップのケーキ、焼き菓子の商品開発を担当し、さらにマネージメント業務も担う。2024年6月よりホテル インターコンチネ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

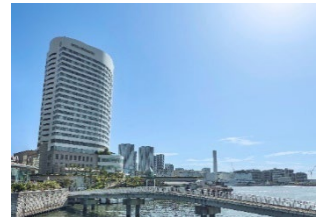


ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック 内観

<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ペラーを中心に据え、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。