



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2020年9月17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

ご家族でのホームパーティーシーンから、親しい方へのギフトにもおすすめの多彩なラインナップ
クリスマスケーキ&スイーツコレクション 2020

予約開始:2020年10月1日(木)より 販売期間:12月15日(火)~12月25日(金) 場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



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:山田 弘之)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 徳永純司がプロデュースするクリスマスケーキ&スイーツの予約受付を、10月1日より開始いたします。

2020年のクリスマスシーズンはケーキを4種類、シュトーレンを2種類、ショコラを4種類、チョコレートパズルを3種類をご用意いたしました。クリスマスケーキとしてお子さまに人気の「クリスマスショートケーキ」を始め、ルビーチョコレートを使った華やかな「ROSY」、ショップで一番人気のケーキをクリスマス仕様にした「マロン ラム レザン」、ヴァニラクリームの中にフレッシュなフルーツをふんだんに閉じ込めた「ノエル フリュイ」をそろえ、デザインも素材も異なる様々なラインナップをご用意しておりますので、ご家族やご友人とのパーティーシーンやギフトのイメージに合わせてお選びいただけます。また口当たりがしっとりしたシュトーレンや、細かな装飾が施されたクリスマスショコラは、いずれも徳永ならではの技術や知識が活かされた当ホテルならではの一品で、クリスマスギフトやパーティーへの手土産におすすめです。さらに今年はプチギフトとして、ホテルメイドのカラフルなアイシングクッキーが新たに登場いたしました。

ぜひ当ホテルのクリスマスケーキ&スイーツコレクションで心躍るフェスティブシーズンをお過ごしください。

<概要>

- 【予約受付】 2020年10月 1日(木)~
- 【販売期間】 2020年12月15日(火)~12月25日(金)
*シュトーレン、クリスマスショコラ、クリスマスパズル、アイシングクッキーのみ
11月1日(日)より販売
- 【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック/1F
- 【時間】 11:00~20:00 *予約、販売、受け渡し
※当面短縮営業となりますので、詳しくはホームページをご確認ください。
<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>
- 【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)



エグゼクティブシェフパティシエ
徳永 純司

[添付資料]内容・料金、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて、開業25周年記念プロモーションについて

<エグゼクティブシェフパティシエ 徳永純司 プロフィール>

1979年生まれ、愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪のミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でパストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。2015年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピエス部門で第1位など、数々のコンテストで優勝。2016年4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、テレビ出演多数。昨年大きく話題となったドラマで、デザートのカンパニーのデザイン監修に携わった。

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 / 近藤

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

【「クリスマスケーキ&スイーツ コレクション 2020」の
内容・料金】 ※いずれも税金別

①クリスマスショートケーキ

直径15cm(4~8名様用) ¥4,800

直径18cm(6~10名様用) ¥7,200

軽さとコクを合わせ持つ、
生クリームときめの細かいスポンジが特徴の
クリスマスバージョンのショートケーキです。



②ROSY(ロージー)

直径12cm(2~4名様用) ¥4,800

ミルクチョコレートのスポンジにライチで風味付けした
ミルクチョコレートのクリームとルビーチョコレートの
ムースを重ね、爽やかなピンクグレープフルーツの
ゼリーをサンドした、華やかなクリスマスケーキ。



③マロンラム レザン

直径12cm(2~4名様用) ¥5,000

マロンクリームとマロンラムシャンティ、ラムレザン
バタークリームにヘーゼルナッツメレンゲを合わせました。
ショップ1番人気のケーキをクリスマスバージョンで。

④ノエル フリュイ

15cm×8cm(2~4名様用) ¥4,800

フレッシュのバナナ、苺、マンゴー、ラズベリーをヴァニラクリームとともに
アーモンドのスポンジでサンドした、断面が美しいケーキ。



⑤シュトーレン(2種類)

約16cm ※ホテルオリジナルギフトボックス入り

・ブレン(写真左) ¥3,200

たっぷりのドライフルーツと心地よい香りのスパイスを練りこんだ
伝統的なシュトーレン。しっとりした生地が特徴です。

・よもぎ大納言(写真右) ¥3,200

香ばしいきな粉とよもぎが香る緑色の断面が美しい和風シュトーレン。
生地に大納言を合わせ、草もちをイメージしました。



⑥クリスマスショコラ(4種類)

いずれも直径7cm

トナカイやサンタクロースなど、クリスマスイメージした様々なモチーフを
精巧なデザインで表現したショコラ。

ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックで人気のアマンドショコラを添えました。

トナカイ/サンタクロース 各¥3,900

クリスマスツリー/キャンドル 各¥5,000



⑦クリスマスパズル(3種類)

約18cm×12.5cm 各¥3,300

サンタクロースなどクリスマスの情景をフランス産チョコレートのプレートに
描き、パズルにしました。飾っても遊んでも楽しめる一品です。

⑧アイシングクッキー(6種類)

クリスマスツリーのオーナメントをイメージしたホテルメイドのクッキー。
プチギフトにおすすめです。

クリスマスツリー/雪の結晶/ベル/ブーツ/クリスマスボール

各¥520

サンタクロース

¥550



<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司が手がける目にも鮮やかなプティ・ガトーや
アニバーサリーケーキ、お手土産におすすめのパウンドケーキやボンボンショコラが季節ごとに
入れ替わり、登場します。プティ・ガトーは隣接するニューヨークラウンジでもお召し上がり
いただけます。そのほか、ホテルロゴマーク入りのボールペン、トートバッグや、館内で使用して
いるバスアメニティ、タオル、アロマエッセンスなどもご用意しており、一部の商品はオンライン
ショップでもお買い求めいただけます。テイクアウト用のアフタヌーンティーセットやオードブル
セット、ディナーセットも好評をいただいております。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック 内観

【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

3. 施設の対応

1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器用トレーの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

2. 感染予防

- ・感染予防のため、お食事はアラカルトオーダー方式で提供させていただいております。

3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただきます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 開業25周年記念プロモーション (1995年9月1日開業)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは2020年、開業25周年を迎えます。これを記念しまして、25周年記念のテーマおよびロゴマークを制定いたしました。

テーマ: 「25 years of True Hospitality and Beyond」

開業から25年間の感謝の気持ちを込めて、今までもこれからも、真のホスピタリティと最上級のサービスをお届けします。心躍る明るい未来を創造し提供し続けてまいります。

ロゴマーク: ホテルは東京湾と隅田川に交差する水辺のロケーションにあり、四半世紀にわたり東京湾岸地域を灯台のように照らし続け、お客様に心躍る体験を提供してまいりました。そのホテルの外観をモチーフにし、ウォーターフロントにあるアイコン的なホテルをイメージさせる「青」を基調として作成いたしました。



インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、70年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihg.com