



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年12月5日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

心華やぐ4種のボンボンショコラと3種のタブレットショコラが登場 バレンタイン&ホワイトデーショコラコレクション2026

販売期間: 2025年1月16日(金)~3月14日(土) 場所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



新作の「カクテルショコラコレクション」と「タブレットアートショコラ」が登場



グラスに注がれたきらめきを一粒に閉じ込めた4種のボンボンショコラはカクテルフレーバーをお届け

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、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が手掛けるバレンタイン&ホワイトデーコレクション2026を12月20日より予約開始、翌年1月16日から販売いたします。新作として、カクテルの輝きと香りを一粒に凝縮した「カクテルショコラコレクション」と、ジャムやガナッシュの味わいを色彩のグラデーションに映し込んだ「タブレットアートショコラ」の2種が登場し、大切な想いを届けるギフトにはもちろん、ご自身への贅沢なご褒美としてもふさわしい、心華やぐショコラをお届けいたします。

カクテルショコラコレクションは、グラスに注がれたきらめきを一粒に閉じ込めた、世界中で愛される4種のカクテルフレーバーをご用意いたしました。シャンパンとカシスの香りが広がるハート型の「キール・ロワイヤル」や、コーヒーとカルーアをミルクガナッシュが包むまろやかな「カルーア・ミルク」に加え、ミントとライムの清涼感に芳醇なホワイトラムの香りが溶け合う「モヒート」、風味豊かなオレンジガナッシュとテキーラジュレ、グレナデンシロップの色味を表現したベリーとチェリーのガナッシュのマリアージュが楽しめる「テキーラ・サンライズ」を揃えました。全種を楽しめる4個入り、9個入りに加え、華やかな「キール・ロワイヤル」とまろやかな「カルーア・ミルク」の2種をセレクトした「スイートエディション」の3ラインナップからお好みに合わせてお選びいただけ、様々なシーンを贅沢に彩ります。

タブレットアートショコラは、味わいを色彩のグラデーションで表現したアートな3種をご用意。ピーチとマンゴーの味わいにレモンがほのかに香る「ペッシュ」、柑橘の鮮やかな味わいをライムが引き立てる「アグリユーム」、そしてローズの香りとグリオットチェリーや3種のベリーの甘酸っぱさが調和する「クール・ロゼ」を取り揃え、視覚と味覚で楽しむ華やかなひとときを演出いたします。

さらに、お土産として人気の焼菓子「モワローショコラ」や、幅広いシーンでご利用いただける「ナッツショコラ」などの商品もラインナップ。大切な方へ気持ちを届けるひと粒に、そして頑張る自分へのご褒美としてもふさわしい、心ときめくショコラの数々をお楽しみください。

<概要>

【予約受付】2025年12月20日(土)よりスタート 【販売期間】2026年1月16日(金)~3月14日(土)

【店名】ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック / 1F 【営業時間】11:00~19:00

【料金】*税金込み

- ・カクテルショコラコレクション 4個 ¥2,600 / 9個 ¥5,000
- ・カクテルショコラコレクション~スイートエディション~ ¥2,600
- ・タブレットアートショコラ ペッシュ/アグリユーム/クール・ロゼ 各¥2,800
- ・モワローショコラ ¥2,808 ・キャレショコラ(16枚入り) ¥2,100
- ・ナッツショコラ

アモンドショコラ ¥1,026 / プラリーヌアモンド ¥1,026 / ノワゼットショコラ ¥1,026 / ストロベリーショコラ ¥1,026
アモンドショコラ3個セット ¥3,078 / アモンドショコラ6個セット ¥6,329

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表) <https://www.interconti-tokyo.com/boutique/nylb-valentine-2026.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] 商品詳細、シェフプロフィール、店舗・ホテルについて、本リリースのお問い合わせ先、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツについて]

＜「バレンタイン&ホワイトデーショコラコレクション2026」の詳細＞ *税金込み

カクテルショコラコレクション 4個 ¥2,600 9個 ¥5,000 スイートエディション ¥2,600

キール・ロワイヤル、カルーア・ミルク、モヒート、テキーラ・サンライズの4種類のボンボンショコラをアソートでお届けいたします。

4個入り:キール・ロワイヤル、カルーア・ミルク、モヒート、テキーラ・サンライズが各1個

9個入り:キール・ロワイヤル3個、カルーア・ミルク、モヒート、テキーラ・サンライズが各2個

スイートエディション:キール・ロワイヤル、カルーア・ミルクが各2個

①キール・ロワイヤル

シャンパンの華やかな香りとカシスの甘酸っぱさが口の中で花開く、愛らしいハートのショコラ。

②カルーア・ミルク

芳醇なコーヒーとカルーアの香りをなめらかなミルクガナッシュが包み込む、優しくまろやかな味わいのショコラ。

③モヒート

ミントの爽やかさははちみつの甘さで引き立てたガナッシュに、ライムの酸味と芳醇なホワイトラムの香りが溶け合う一粒。

④テキーラ・サンライズ

オレンジの豊かな風味を閉じ込めたガナッシュに、芳醇なテキーラジュレ、ベリーとチェリーの甘酸っぱさが織りなす、情熱的なマリアージュ。

タブレットアートショコラ ¥2,800

・ベッシュ

ピーチジャムとマンゴーの甘さにレモンがほのかに香る、存在感のあるアーモンドを贅沢にあしらった一枚。

・アグリューム

ブラッドオレンジとベルガモットの鮮やかな味わいをライムの香りが引き立てる、食感も楽しい柑橘のショコラ。

・クール・ロゼ

華やかなローズの香りとグリオットチェリーや3種のベリーの甘酸っぱさが調和する、心ときめくタブレットショコラ。

ナッツショコラ

アーモンドやヘーゼルナッツをチョコレートで包んだショコラです。

ストロベリーテイスト、プラリヌなど、味わいや食感の変化をお楽しみいただけます。

・アモンドショコラ ¥1,026 ・プラリヌアモンド ¥1,026

・ノワゼットショコラ ¥1,026 ・ストロベリーショコラ ¥1,026

・アモンドショコラ3個セット ¥3,078

アモンドショコラ、プラリヌアモンド、ストロベリーショコラ各1個をセット

・アモンドショコラ6個セット ¥6,329

アモンドショコラとプラリヌアモンド各1個、ストロベリーショコラとノワゼットショコラ各2個をセット

モフローショコラ ¥2,808

チョコレート感をしっかり味わえる、ふんわりと焼き上げた口どけのよいチョコレートの焼き菓子。常温でお召し上がりいただくのもおすすめですが、電子レンジで温めることで、さらに柔らかい食感とともにチョコレートの香りをお楽しみいただけます。

キャレショコラ(16枚入り) ¥2,100

カリブ諸島のカカオ特有の豊かな風味と、アーモンドなどのローストナッツを思わせる香ばしさをお楽しみいただけます。



左からアモンドショコラ、ノワゼットショコラ、ストロベリーショコラ、プラリヌアモンド



モフローショコラ



キャレショコラ(16枚入り)



ボンボンショコラ
「カクテルショコラコレクション」4個入り



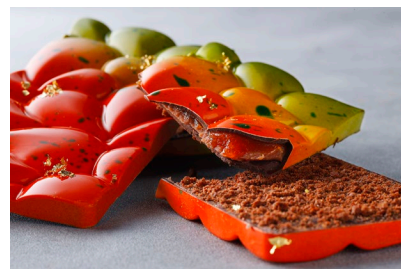
ボンボンショコラ
「カクテルショコラコレクション」9個入り



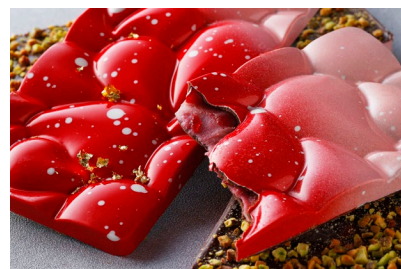
カクテルショコラコレクション
～スイートエディション～



タブレットアートショコラ「ベッシュ」



タブレットアートショコラ「アグリューム」



タブレットアートショコラ「クール・ロゼ」

<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。

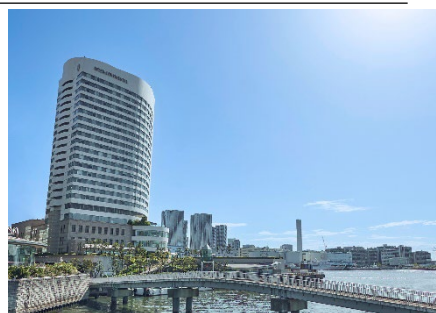


ザ・ショッップ N.Y.ラウンジブティック内観

<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。