



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年8月31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

クリスマスツリーを彩るオーナメントに着想を得た新作ケーキ3種が登場

クリスマスケーキ&スイーツコレクション2026の予約を開始

予約開始:2026年9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



「オーナメントギャラリー」をテーマに贈る、クリスマスケーキ&スイーツコレクション



リッチな味わいとしっとりとした食感を愉しめるパネットーネが初登場

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「クリスマスケーキ&スイーツコレクション2026」の予約を9月1日より開始いたします。ツリーを彩るオーナメントをイメージしたビジュアルの中に繊細に重なり合う味わいを閉じ込めた新作ケーキ3種や、愛らしい雪だるまが集う20セット限定のスペシャルケーキ、初登場のパネットーネなど、ホリデイシーズンを華やかに演出する贅沢なラインナップをお届けいたします。

「オーナメントギャラリー」がテーマの新作ケーキには、白い卵を使用し新雪のような純白に仕上げた、まろやかなムースリーヌといちごの酸味が溶け合うフレジエ「オーブ ド ネージュ」、コク深いメープルシロップと香ばしいピーカンナッツ、ビターなチョコレートの味わいが軽やかに重なるミルフィーユ「メープルノエル」、モンブランとティラミスの美味しさを絶妙なバランスで融合させた「マロンティラミス」の3種をラインナップ。アート作品のようなビジュアルとともに、こだわりの素材が織りなす奥深い味わいをご堪能いただけます。また、世代を超えて愛される定番のショートケーキも2サイズご用意し、シーンに合わせて選べる多彩なバリエーションを展開いたします。

20セット限定のスペシャルケーキ「Play & Seek」は、アップルパイの庭に建つチョコレートの家を舞台に、雪だるまたちが楽しくかくれんぼをしている情景を表現。家を形作るタブレットショコラや庭を彩るボンボンショコラには計10種のフレーバーを揃えたほか、家の中からはいちごのショートケーキが姿を現す仕掛けをご用意いたしました。心躍る華やかなビジュアルとともに多彩な味わいをお楽しみいただける、パーティーの主役にふさわしい一品です。

さらに、本年はイタリアの伝統的なクリスマス菓子「パネットーネ」が初登場。バターをたっぷり練り込んだ生地を山梨県産シャインマスカットから育てた自家製天然酵母を使用してじっくりと発酵させ、しっとりとした食感に仕上げました。香ばしいヘーゼルナッツとチョコレートのコクに、オレンジの爽やかな香りを重ねたリッチな味わいをお楽しみいただけます。毎年好評をいただいているシュトーレン、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3種と合わせて、ホリデイシーズンの贈り物としてもおすすめです。

アートのように美しく、繊細な味わいが重なり合うスイーツとともに、心に残る特別なクリスマスをお過ごしください。

< 概要 >

【予約受付】2026年9月1日(火)10時～12月18日(金)15時

【販売期間】12月19日(土)～12月25日(金)

*シュトーレン、パネットーネは11月1日(日)より、クリスマスギフトセットは12月1日(火)より販売

*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受取希望日の7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 / 1F

【営業時間・お引き取り時間】11:00～19:00

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

<https://www.interconti-tokyo.com/boutique/nylb-christmas-cake2026.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

【クリスマスケーキ&スイーツコレクション2026の詳細】

※料金は税込み

・オーブドネージュ

直径15cm ¥7,300

クリスマスの朝、光を受けてきらめく雪景色を映したオーナメントがモチーフのフレジエ。白い卵を使用したムースリヌで新雪のような純白を表現し、雪の結晶をかたどったホワイトチョコレートと繊細な銀箔をあしらいました。ムースリヌのまるやかさといちごのほどよい酸味が調和した、軽やかな味わいをお愉しみいただけます。

・メープルノエル

長さ18cm×幅9cm ¥6,800

プレゼントボックスをかたどったオーナメントが目を引く、メープルとピーカンナッツのミルフィーユ。サクサクとしたチョコレートパイ生地に、ピーカンナッツのカスタード、コク深いメープルガナッシュモンテ、ピターなチョコレートディプロマットクリームを重ねました。ほろ苦さと甘さが層をなす、奥行きのある味わいです。

・マロンティラミス

直径12cm ¥6,480

「モンブラン」と「ティラミス」、二つの人気スイーツを贅沢に掛け合わせたケーキ。クリームリキュール「ベリリーズ」が香る生地に、コーヒークランチの軽快な食感をアクセントにマロンクリームとコーヒークリームを重ね、なめらかなティラミスムースで包み込みました。トップには栗のメレンゲと和栗のモンブランクリームをあしらひ、モンブラン仕立てに。ひと口ごとに広がる奥深い味わいで、特別なクリスマスのひとときを彩ります。

・ホワイトクリスマスショートケーキ

直径15cm ¥7,700

直径18cm ¥10,100

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。

・Play & Seek *20セット限定、受取希望日の7日前までに要予約

縦30cm×横30cm×高さ30cm ¥91,800

アップルパイの庭に建つチョコレートの家を舞台に、雪だるまたちが楽しくかくれんぼをしている情景を表現した台数限定のスペシャルケーキ。雪が降り積もった家の中には、雪だるまとともにいちごのショートケーキが隠れています。細部まで趣向を凝らした華やかな装いが集う人々の笑顔を誘う、クリスマスパーティーの主役にふさわしい一品です。

・シュトーレン ¥3,700

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。今年はサンギ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。

・パネットーネ ¥3,500

香ばしいヘーゼルナッツとチョコレートのコクに、オレンジの爽やかな香りを重ねたパネットーネ。山梨県産シャインマスカットから育てた自家製天然酵母で、バターをたっぷり練り込んだ生地をじっくりと発酵させ、しっとりと焼き上げました。

・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



オーブドネージュ



オーブドネージュ 断面



メープルノエル



メープルノエル 断面



マロンティラミス



マロンティラミス 断面



ホワイトクリスマスショートケーキ(18cm)



Play & Seek



家の裏側にもスノーマンが



家の中には雪だるまとともに
ショートケーキが隠れている



シュトーレン



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。

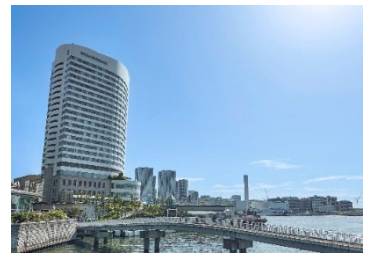


ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック 内観

<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240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カ国以上に242軒、77,027室を擁する、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の創立者であるファン・トリッペにより誕生して以来、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じてきました。「魅惑的な世界への扉を開く」ブランドとして、インターコンチネンタルは、現代のラグジュアリートラベラーにふさわしい新しい旅の体験を提案しています。自由さと心地よさを大切にしながらも、心を満たす文化的な体験をお届けし、親しみを感じられる上質なラグジュアリーというブランドの伝統を受け継いでいます。ブランドについての詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com 公式SNSアカウントwww.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。