



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年10月30日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

**苺の甘酸っぱさが広がる華やかなケーキと香ばしいパイ生地が魅力のフランス伝統菓子が登場
新年の幕開けを彩るニューイヤーケーキ「ロゼリア」と「ガレット・デ・ロワ」を販売**

販売期間: 2027年1月1日(金)～31日(日) 場所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



濃厚いちごの味わいが楽しめるニューイヤーケーキ「ロゼリア」



風味豊かなバターの芳醇さが口いっぱいに広がる「ガレット・デ・ロワ」

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、華やかな新年の幕開けを演出するニューイヤーケーキ2種「ロゼリア」と、「ガレット・デ・ロワ」を期間限定で販売、12月1日より予約を開始いたします。

「ロゼリア」は、サクサクとしたタルトを土台に、ふんわりとしたブッセ生地、いちごのコンフィとクリームを重ねた、濃厚ないちごの味わいをお楽しみいただけるニューイヤーケーキです。トップには華やかな香りのライチシャンティーとまろやかなバニラシャンティーを絞り、さらにフレッシュのいちごと銀箔をあしらって新春らしい輝きを演出しました。

フランスの新年を祝う伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」は、アンヴェルセ製法(*)で仕立てたパイ生地が特徴。バターの芳醇な香りや軽やかな食感を楽しめる生地に、マダガスカル産バーボンバニラが香るアーモンドのフランジパヌを閉じ込め、香ばしく奥行きのある味わいに仕上げました。ホールケーキには、陶器の小さな人形「フェーヴ」の代わりにアーモンドを忍ばせ、フェーヴと王冠はホールをご購入いただいた方に別添えてプレゼントいたします。

エグゼクティブシェフパティシエ渾身のスイーツを囲み、大切なご家族やご友人とともに、新しい一年の幕開けにふさわしい晴れやかなひとときををお迎えください。

*アンヴェルセとは、フランス語で逆折込パイのことで、通常のパイ生地は小麦粉でバターを包み込んで作りますが、バターで小麦粉を包んで生地を折って作るため、バターの量が多く、よりサクサクとした食感をお楽しみいただけます。

----- < 概 要 > -----

【予約受付】2026年12月1日(火)～2027年1月28日(木)

【販売期間】2027年1月1日(金)～1月31日(日)

※受け取り希望日の3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】11:00～19:00

【料金】*消費税込

・ロゼリア 15cm ¥4,500

・ガレット・デ・ロワ ピースケーキ ¥700/ホールケーキ ¥5,300

*ホールご購入の方には、フェーヴと王冠をプレゼント

*店頭販売もあり

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

<https://www.interconti-tokyo.com/boutique/cake.html>



ロゼリア



ガレット・デ・ロワ

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。

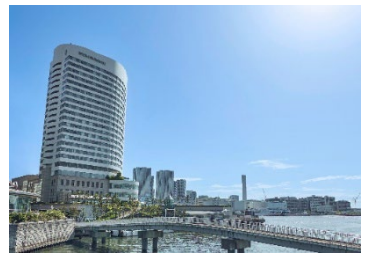


ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック 内観

<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。