



フランスの高級チョコレート「ヴァローナ」を使ったイースタースイーツを楽しめるフェアを開催
たまごやお花、うさぎをモチーフにしたアフタヌーンティー、パフェ、プティ・ガトーなどが続々登場

HAPPYイースターフェスティバル with ヴァローナ

販売期間：2021年4月1日(木)～5月31日(月)

場所：ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック、他3店舗



ヴァローナのフレーバーチョコレートを使い
様々な味わいを表現したアフタヌーンティー



チョコレートでイースターを表現した2つのパフェは、
見ているだけでも楽しい気分にしてくれる

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、ニューヨークラウンジやザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックなど6店舗にて、フランスの高級チョコレート「ヴァローナ」を使ったイースタースイーツを楽しめる「HAPPYイースターフェスティバル with ヴァローナ」を4月1日より開催いたします。

イースタースイーツは、エグゼクティブシェフパティシエ徳永純司とヴァローナのファブリス・ダビドゥシェフが協力して作り上げてまいりました。ニューヨークラウンジとハドソンラウンジで提供するアフタヌーンティーやパフェをはじめ、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックではプティ・ガトーやイースターエッグなどをラインナップ。イースターを象徴するたまごや、お花、うさぎなどをモチーフにした、HAPPYな気分にしてくれるスイーツが並びます。

アフタヌーンティーは、カダイフにエッグ型をしたチョコレートをのせて鳥の巣をイメージしたベリーヌをアイコンに、5つのプティ・ガトーをご用意いたしました。ヴェリーヌはフレッシュのマンゴーにパッションフルーツをマリネし、パッションフルーツのゼリー、ココナッツのクレームモンテを合わせ、爽やかな味わいを演出。お花が描かれたチョコレートタルト「タルト・ジヴァアラ・ラクテ」はサクサクの食感とともにバニラの香りを楽しめます。ブラッドオレンジを使った「ヴェリーヌ・フレーズ・オレンジ・サンギーヌ」は、力強いストロベリー味わいと鮮やかなピンクの色合いが特徴のチョコレート「インスピレーション・フレーズ」を使い、暖かな春を表現いたしました。また、チョコレートのディプロマツクリームをトッピングしたエクレア、ローストナッツの香ばしさが楽しめるブラックチョコレート「カライブ」を使ったティラミスも揃えました。

スコーンはニューヨークラウンジに隣接するアトリエ・デセール(スイーツ工房)から、ヴァニラスコーンとチョコレートスコーンを焼きたてでお届けし、プラリネチョコレートを使ったパータタルティネを付けてお召し上がりいただけます。

また、テラスを併設するフレンチダイニング マンハッタンでもオリジナルのセイボリーとともにアフタヌーンティーを提供、さらにファインダイニング ラ・プロヴァンス、イタリアンダイニング ジリオンでは、アフタヌーンティースタイルのデザートが付いたランチプランをご用意し、華やかなイースタースイーツをレストランでもご堪能いただけます。

パフェはイースターをイメージした2種類をラウンジで提供いたします。パッションフルーツのアロマとブラジル産のまろやかなカカオ感が特徴の「イタクジャ」や、バナナとモルトの香りが特徴のミルクチョコレート「キダヴォア」を、フレッシュのフルーツやクリームと組み合わせ、それぞれのチョコレートの特徴を活かした爽やかな味わいに仕上げています。

ザ・ショップ N.Y.ラウンジで毎年人気のイースターエッグは定番のニワトリを含む4種類をご用意いたしました。新作のチューリップが春の訪れを感じさせてくれます。さらに、様々な味わいのヴァローナチョコレートを使ったプティ・ガトーを4種類、エッグ型をしたタブレットショコラ、ヴァローナ「マンジャリ30周年 レシピ・コンテスト」で優勝したパティシエ高橋萌の作品のアントルメ「Bouquet de Manjari(ブーケドウ マンジャリ)」も登場いたします。

期間中は、徳永と交流のあるシェフパティシエの方々のイースターエッグを展示し、イースターフェスティバルを華やかに演出。HAPPYな空間を皆様にお届けいたします。

【VALRHONA(ヴァローナ)とは】1922年にフランス・ローヌ地方で創業。カカオの味わいにこだわり続け、世界中の生産者と共にカカオ栽培を行い、独創的なアイデアと技術で、最高のチョコレート素材へと昇華させてきました。美食の世界をけん引する世界中のプロフェッショナルたちに認められています。

<HAPPYイースターフェスティバル with ヴァローナの詳細>

【期間】 2021年4月1日(木)～5月31日(月)

【問い合わせ】

03-5404-7895(直通) ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ
イタリアンダイニング ジリオン
ファインダイニング ラ・プロヴァンス
ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

03-5404-7894(直通) ハドソンラウンジ

03-5404-3925(平日 12:00～18:00)

レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン

※当面の間、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。

www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html

* 料金はすべて消費税込み、サービス料別。但し、N.Y.ラウンジブティックは消費税込み。

【協力】 ヴァローナ ジャパン

■HAPPYイースターアフタヌーンティー

・ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ (1F)

イースターをイメージしたプティ・ガトー5種、スコーン2種、セイボリー4種を提供いたします。ゆったりとしたソファが配されたラグジュアリーな空間で、優雅なティータイムをお過ごしいただけます。セイボリーは隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。

【提供時間】 11:30～21:30(L.O.19:30) 【料金】 平日 ¥5,170 / 土日祝 ¥5,610

【内容】

【ファーストディッシュ】 玉ねぎのポターージュ

【アミューズ・ブッシュ】 そら豆とミートソースのキッシュ、
パテ・ド・カンパーニュとマーブルショコラのカナッペ、
鴨のパストラミとオレンジ香るキャロットラペ

【プティ・ガトー】 タルト・ジヴァラ・ラクテ、エクレールショコラ、
ヴェリーヌ・フレーズ・オランジュ・サンギューヌ、
ティラミス・カラライブ、マンゴーと卵

【特製スコーン】 スコーンショコラ、スコーンヴァニニュー
パータタルティネ、クロテッドクリーム、マーマレード、
ラズベリージャム

【ドリンク】 クラシックティー3種、ハーブティー4種、フレーバーティー4種、
コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティー、
日本茶2種、中国茶3種、チョコレート(計24種)

・ハドソンラウンジ(1F)

イースターをイメージしたプティ・ガトー5種、スコーン2種、セイボリー4種を提供いたします。暖炉、バーを併設するスタイリッシュな雰囲気の中で、非日常なひとときをお過ごしいただけます。セイボリーは隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。

【提供時間】 11:30～20:00(L.O.19:30) 【料金】 平日 ¥5,170 / 土日祝 ¥5,610

【内容】 ニューヨーククラウンジと同様、ドリンクのみ下記のとおり

【ドリンク】 コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティー、
日本茶2種、クラシックティー2種、ハーブティー2種、
フレーバーティー5種、ノンアルコールスパークリングワイン2種、
ノンアルコールワイン2種、ジュース3種(計25種)

・レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン(6F)

自然光が降り注ぎ東京湾を一望するダイニングで、レインボーブリッジや海辺の景色を眺めながらランチ&ティータイムをお過ごしいただけます。併設するテラスでのアフタヌーンティーは海外にいるような気分を味わえます。

【提供時間】 11:30～16:30(L.O.14:30) 【料金】 平日 ¥4,783 / 土日祝 ¥5,132

【内容】

【ファーストディッシュ】 カブとビーツのポターージュ

【アミューズ・ブッシュ】 魚介のマリネとキャロットラペ オレンジの香り、
オリーブのキッシュ、新ごぼうと信玄鶏のテリーヌ

【ハンバーガー】 熟成牛バーガー

【プティ・ガトー】 ニューヨーククラウンジと同様

【特製スコーン】 ニューヨーククラウンジと同様

【ドリンク】 コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティー、
日本茶2種、中国茶3種、チョコレート、クラシックティー3種、
ハーブティー4種、フレーバーティー4種(計24種)

* 上記のセットの他に、WEB予約限定で、チーズプレート付きセット ¥6,001～、国産牛ロースのグリル付きセット ¥7,001～、セイボリーアップグレードプラン ¥8,957～をご用意しております。



イースターをテーマにしたプティ・ガトー5種



セイボリーは隣接するフレンチレストランより提供



ハドソンラウンジ内でのアフタヌーンティーのイメージ



スコーンにはパータタルティネも付いてくる



マンハッタンでのアフタヌーンティーイメージ



マンハッタンオリジナルのセイボリーを用意

・ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F)

南フランスの邸宅をイメージした店内で、5種の味覚を楽しめるアーティスティックな前菜「パレット・アート・オードブル」をはじめとする前菜2品、選べるメインディッシュ、アフタヌーンティースタイルのデザートをお楽しみいただけます。

【提供時間】11:30～15:00(L.O14:30)

【料金・内容】

- 平日限定「カシ」コース * 乾杯酒付き ¥5,060
前菜2品、メインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート、ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など10種類の中からお選び頂けます
- 全日 「ベレ」コース * 乾杯酒付き ¥5,500
前菜3品、メインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート、ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種類)



ラ・プロヴァンスで提供するアフタヌーンティー付きランチイメージ

・イタリアンダイニング ジリオン(1F)

スタイリッシュなニューヨークスタイルの店内で、彩り豊かなアンティパストミスト10種を三段のティースタンドに盛り付けたオードブルと、季節のスープ、6種類から選べるパスタ、アフタヌーンティースタイルのデザートをお楽しみいただけます。

【提供時間】11:30～15:00(L.O.14:30)

【料金・内容】 ¥5,280

乾杯酒、ハイティースタイルオードブル、スープ、選べるパスタ、アフタヌーンティースタイルデザート、ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種類)



イタリアンダイニング ジリオンで提供するアフタヌーンティー付きランチイメージ

■イースター目玉焼きパフェ

・ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ(1F)
ハドソンクラウンジ(1F)

【提供時間】11:30～21:30(L.O.21:00) * ハドソンクラウンジは22:00(L.O.21:00)まで

【料金】 ¥2,640

イースターの象徴であるたまごを目玉焼きに見立てたエグゼクティブシェフパティシエ徳永によるユーモアあふれるパフェ。グラスには下から、パッションフルーツのアロマとブラジル産のまるやかなカカオ感が特徴の「イタクジャ」のソース、食感を演出するチョコレートのクランブル、ココナッツのクリームモンテ、パッションフルーツとマンゴーのソルベを重ね、その上にフレッシュのパッションフルーツとマンゴーをトッピング。トップにはフライパンに見立てたチョコレートの上に、ココナッツのムースとマンゴーソースで作った目玉焼きをデコレーションいたしました。フルーツの酸味、甘みとチョコレートのマリアージュを楽しめる爽やかな味わいのパフェに仕上げています。



イースター目玉焼きパフェ

■ウサギとお花畑そしてたまごパフェ

・ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ(1F)

【提供時間】11:30～21:30(L.O.21:00) 【料金】 ¥3,080

ニューヨーククラウンジ限定の精緻を極めたパフェ。トップには花壇に見立てたチョコレート細工の中に、プラチョコで作った人參とパートシュクレのサインボード、チョコレートで表現したウサギをトッピングしました。花壇は、レンガ風の模様を施したミルクチョコレート製の薄い板に、しっとりとしたチョコレートのスポンジと、バナナとモルトの香りが特徴のミルクチョコレート「キダヴォア」のクリームを挟み、その上にチョコレートのシュトロイゼルをまぶし、土に見立てています。グラスの中は、下から「キダヴォア」のソース、ミルクチョコレートのディスク、「キダヴォア」のチョコレートクリーム、レモンのクリーム、食感を演出するチョコレートのシュトロイゼルを重ね、ミルクチョコレートとアールグレイのアイスクリーム、キャラメリゼしたノワゼットをトッピングしました。さらに、ココアのチュイルで作ったお花とチョコレートのたまごをのせてお花畑を表現。たまごの中からレモンクリームが出てくるサプライズの演出もあり、様々なチョコレート菓子の味わいと食感、香りを楽しめるパフェに仕上げています。



ウサギとお花畑そしてたまごパフェ

■ボワソン・ガトー

・ハドソンクラウンジ(1F)

【提供時間】11:30～22:00(L.O.21:00)

【料金】 ¥3,300

【内容】 フルーツやナッツの風味が特徴のチョコレートを使った飲むガトーです。

4つの味わいをセットでお届けいたします。

- サンマルク チョコレートドリンク、バニラクリーム、キャラメルディスク
- フレジェビスターシュ ストロベリー味わいの「インスピレーション・フレーズ」、ピスタチオのアイスクリーム、フレッシュの苺
- フォレノワール チョコレート、グリオット・チェリー、チェリーのコンポート
- パリプレストアーモンド風味の「インスピレーション・アマンド」のショコラ、キャラメルエスプーマ、パリプレスト



ボワソン・ガトー
左からサンマルク、フレジェビスターシュ、
フォレノワール、パリプレスト

ザ・ショップ N.Y.ラウンジパティック(1F)で販売の商品

【営業時間】 11:00~20:00

※当面の間、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>

【問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

【テイクアウト予約サイト】

<https://www.tablecheck.com/shops/interconti-tokyo-patisserie/reserve>

* 料金は消費税込みとなります。

■イースターエッグ ¥4,212 ※4月1日(木)~30日(金)の販売となります。

* ブラックチョコレート「エクアトリアル・ノワール」を使用

今年は定番のニワトリ、ピンク色がキュートなブタ、ペンギンをはじめ、チューリップのチョコレート細工をご用意いたしました。カラフルに彩られたエッグは台座も含めてすべてお召し上がりいただけます。徳永のアイデアやセンスが光るイースターエッグは賞味期限も長く、4月4日のイースターまで飾って見てお楽しみいただいたり、この季節限定のサプライズギフトとしてプレゼントにされたりするのもおすすめです。

■プティ・ガトー 各¥842

- ソレイユ・ルヴァン

フランボワーズの繊細で上質な味わいと深いピンク色が特徴の「インスピレーション・フランボワーズ」と、高知県産ゆずの弾ける甘酸っぱさとほのかな苦味が特徴の「インスピレーション・ユズ」のクリーム、スポンジとラズベリーのジャムを重ねました。

- キャラコック * エクストラ・アメール67%、キャラメリア36%

力強いドライな風味のブラックチョコレート「エクストラ・アメール」のスポンジに、なめらかで厚みのあるキャラメルとカカオの風味のミルクチョコレート「キャラメリア」のクリームとムース、マンゴーとパッションフルーツのジュレを合わせました。

- アラグアニシロン * アラグアニ72%

レーズンやマロンの深みのある香りと、甘草のようなアロマのバランスよい風味が特徴のブラックチョコレート「アラグアニ」をムース、クリーム、グラッサージュに使用し、レモンのジャムとスポンジを合わせました。

- タルトティラミスカライブ * カライブ66%、オパリス34%

アーモンドなどのローストナッツを思わせる香ばしさが特徴のブラックチョコレート「カライブ」のクリーム、ホワイトチョコレート「オパリス」のマスカルポーネのクリーム、コーヒーのスポンジ、「オパリス」のムースを組み立てたタルトです。

■ Bouquet de Manjari(ブーケドゥ マンジャリ) ¥4,212

ヴァローナ「マンジャリ30周年 レシピ・コンテスト」優勝作品 高橋萌 製作

マンジャリの30周年を記念したコンクールに向けて、お祝いの意味とマンジャリの名前の由来の花束をイメージしたガトー。トップにはヴァローナ社のフェーブの形のムースをのせ、ピンクローズを使うことにより口にした瞬間、ほのかに花の香りを感じ、花束をイメージしていただけるよう仕上げました。「マンジャリ」の華やかな酸味をお楽しみいただけます。

■タブレット・ウフ・おりがみ ¥4,212 * イランカ63%

クリーミーで力強いカカオ感とフルーツの酸味が特徴のブラックチョコレート「イランカ」のガナッシュ、フランボワーズの繊細で上質な味わいと深いピンク色が特徴の「インスピレーション・フランボワーズ」のエッグ型タブレットショコラです。



イースターエッグは定番のニワトリなど4種類を用意



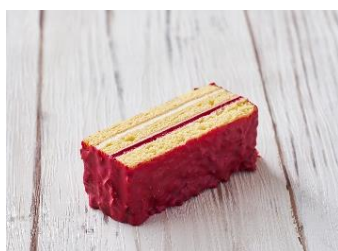
N.Y.ラウンジパティックでは4つのプティ・ガトーを販売



コンテスト優勝作品「ブーケドゥ マンジャリ」



エッグ型をした「タブレット・ウフ・おりがみ」



ソレイユ・ルヴァン



キャラコック



アラグアニシロン



タルトティラミスカライブ

<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・カールトン東京でペストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。2015年「クープ・デュ・モンド」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。最近ではテレビ番組やドラマのスイーツ監修や技術指導なども携わる。



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、陳、松山

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

【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)やかたラーの高温洗浄(80度以上)、および食事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、プффスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いしております。

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けます。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。

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.anaihghotels.co.jp