

国際大会のチョコレート部門で一位を獲得したエグゼクティブシェフパティシエ徳永が贈る、
愛らしい動物をモチーフにしたチョコレート

イースターエッグ チョコレート

販売期間：2020年4月30日(木)まで 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



毎年自由な発想で動物を模したエッグをデザイン(写真はイメージです)



エグゼクティブシェフパティシエ 徳永純司

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、国際大会のチョコレート部門で一位を獲得したエグゼクティブシェフパティシエ徳永純司が贈る、愛らしい動物をモチーフにした「イースターエッグ チョコレート」をご用意いたしました。

毎年好評をいただいているイースターエッグは、ウサギやニワトリなどイースター(復活祭)を象徴する動物をはじめ、チョコレート細工を得意とする徳永が自由な発想でデザインするユーモラスなキャラクターが登場します。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各所に光るイースターエッグは賞味期限も長く、4月12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。

<概要>

- 【販売期間】 2020年4月30日(木)まで
- 【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
- 【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)
www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/
- 【内容・料金】 *税金別 *賞味期限は製造日より60日間
イースターエッグ チョコレート 各 ¥3,900



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック 内観

<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、デザートデザインの監修に携わった。

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 PR事務局(株式会社プラチナム内)担当：山口/石原/宮島
Tel: 03-5572-7351 / Fax: 03-5572-6075 / Email: interconti-tokyo-pr@vectorinc.co.jp

本ホテル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

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、さりげない心遣いを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