



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2021年9月17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

【エグゼクティブ シェフパティシエ 徳永純司 プロデュース】

こだわりの製法で作るショートケーキをはじめ、異なる味わいの3種のケーキをラインナップ

クリスマスケーキ&スイーツコレクション 2021

予約開始:2021年10月1日(金)より 販売期間:12月19日(日)~12月25日(土) 場所:ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



定番のショートケーキをはじめ、異なる味わいの3種のケーキをラインナップ



(上)クリスマスパズル (下)シュトーレン

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、エグゼクティブ シェフパティシエ 徳永純司がプロデュースするクリスマスケーキ&スイーツの予約受付を、10月1日より開始いたします。

2021年のクリスマスシーズンはケーキを4種類、シュトーレンを2種類、チョコレートパズルを2種類をご用意いたしました。クリスマスケーキは、軽さとコクを合わせ持つ、生クリームときめの細かいスポンジが特徴の「クリスマスショートケーキ」をはじめ、青りんごのムースとキャラメルムースをチョコレートのスポンジで包み、キャラメリゼしたりんごを添えた「ノエルソール」、いちごのクリームとマスカルポーネのムースに、グレープフルーツのジュレを挟み酸味をきかせた、華やかな装いの「シャルム」、チョコレートのムースにレモンクリームとムースを重ね、フィアンティーヌとダックワーズで食感を演出した「シオレ」をラインナップいたしました。また、クリスマスギフトやパーティーへの手土産におすすめのスイーツとして、毎年人気のドイツの伝統的な焼き菓子「シュトーレン」を2種、フランス産チョコレートの「クリスマスパズル」を揃えました。

今年のクリスマスは、エグゼクティブ シェフパティシエ 徳永がお届けする渾身のクリスマスケーキで、心躍るフェスティブシーズンを過ごしてください。

<概要>

- 【予約受付】 2021年10月1日(金)よりスタート
 【販売期間】 2021年12月19日(日)~12月25日(土)
 *シュトーレン、クリスマスパズルは11月1日(月)より販売
 【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
 ※当面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。

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>
<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-christmas-cake.html>



エグゼクティブ シェフパティシエ 徳永 純司

<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・カールトン東京でパストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。2015年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」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、デザートデザイン監修に携わった。

[添付資料]内容・料金、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、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

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 / 松山

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

<クリスマスケーキ>

・クリスマスショートケーキ

直径15cm(4~8名様用) ¥5,184

直径18cm(6~10名様用) ¥7,776

軽さとコクを合わせ持つ、生クリームときめの細かいスポンジが特徴のクリスマスバージョンのショートケーキです。



クリスマスショートケーキ15cm



クリスマスショートケーキ18cm

・シオレ

15cm(2~4名様用) ¥5,400

レモンの風味と酸味がアクセントになったチョコレートのムースケーキ。チョコレートのスポンジ、レモンのムース、レモンのクリームを重ね、フィアンティーヌとダックワーズで食感を演出。トップにはチョコレートのシャンティーとレモンピールをデコレーション。



クリスマスショートケーキ



シオレ

・シャルム

直径12cm(2~4名様用) ¥5,184

いちごのクリーム、グレープフルーツのジュレ、マスカルポーネのムースを重ね、トップにはホワイトチョコレートのシャンティーを絞り、いちごとローズの花びらで華やかにデコレーション。ピンク色のビスキュイ・キュイェールを纏ったケーキはその名の通り、魅惑的で美しい装いに。



シオレ



シャルム

・ノエルソワール

直径12cm(2~4名様用) ¥5,184

青りんごのムースとキャラメルとチョコレートのスポンジで包み、トップにはりんごのジュレを重ね、キャラメリゼしたりんごと雪の結晶のホワイトチョコレートを添えました。



シャルム



ノエルソワール

<クリスマススイーツ>

・シュトーレン(2種類)

約16cm ※ホテルオリジナルギフトボックス入り

・プレーン(写真右) ¥3,456

たっぷりのドライフルーツと心地よい香りのスパイスを練りこんだ伝統的なシュトーレン。しっとりした生地が特徴です。

・よもぎ大納言(写真左) ¥3,456

香ばしいきな粉とよもぎが香る緑色の断面が美しい和風シュトーレン。生地に大納言を合わせ、草もちをイメージしました。



シュトーレン「よもぎ大納言」と「プレーン」



クリスマスパズル

・クリスマスパズル(2種類)

約18cm × 12.5cm 各 ¥3,564

サンタクロースなどクリスマスの情景をフランス産チョコレートのプレートに描き、パズルにしました。飾っても遊んでも楽しめる一品です。



ノエルソワール

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司が手がける目にも鮮やかなプティ・ガトーやアニバーサリーケーキ、お手土産におすすめのパウンドケーキやボンボンショコラが季節ごとに入れ替わり、登場します。プティ・ガトーは隣接するニューヨークラウンジでもお召し上がりいただけます。そのほか、ホテルロゴマーク入りのボールペン、トートバッグや、館内で使用しているバスアメニティ、タオル、アロマエッセンスなどもご用意しており、一部の商品はオンラインショップでもお買い求めいただけます。テイクアウト用のアフタヌーンティーセットやオードブルセット、ディナーセットも好評をいただいております。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック 内観

【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)やかトラリーの高温洗浄(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、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® ホテルズ&リゾーツ: 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