



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2024年1月24日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

“情熱の愛”を表現した深紅の色が目を惹くバレンタイン限定スペシャルケーキが登場
バレンタインルージュショコラ

販売期間: 2024年2月1日(木)~2月14日(水) 場所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



“情熱の愛”を表現したバレンタイン限定でお届けするスペシャルケーキが登場

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、シェフパティシエ八尾綱紀によるバレンタイン限定のスペシャルケーキ「バレンタイン ルージュショコラ」を2月1日より販売いたします。

艶やかな深紅のコーティングの中には、口どけの良いほうじ茶のミルクチョコレートムースと爽やかなオレンジのコンフィチュールを閉じ込めました。口の中に広がるなめらかなチョコレートムースとオレンジのマリアージュをお楽しみいただけます。

サイズはプチガトーとホールケーキをご用意。大切な方と過ごすバレンタインに相応しい“情熱の愛”を表現した真っ赤なケーキで、想いを伝えてみてはいかがでしょうか。

なお、N.Y.ラウンジブティックでは、ケーキの他にもバレンタイン限定のホテルオリジナルボンボンショコラや、チョコレート焼き菓子、ナッツショコラ、キャラショコラをラインナップ。本命ショコラはもちろん、日頃お世話になっている方への感謝の気持ちを伝えるプレゼントとして、また自分へのご褒美ショコラとしてお楽しみいただけます。

<概要>

【販売期間】 2024年2月1日(木)~2月14日(水)
*1月24日(水)より予約スタート

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック / 1F

【時間】 11:00~19:00

【料金】 *税金込み

ピース ¥1,300

ホール(12cm) ¥3,800

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/boutique/products/nylb-valentine-2024.html>



バレンタインルージュショコラ(ピース)



バレンタインルージュショコラ(ホール)

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、山崎

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

<「バレンタインショコラ コレクション2024」の概要> *税金込み



チョコレートとの相性が良いシャンパンや、日本酒“獺祭”を使ったバレンタインを彩る華やかなボンボンショコラが登場



左から、純米大吟醸、アールグレイ、タンザニア、ストロベリーシャンパン、キャラメルサレ、メキシックの6種類のショコラ



バレンタインショコラアソートボックス 9個入り

シャンパンと純米大吟醸のボンボンショコラを楽しむ大人の【バレンタインショコラアソートボックス】が登場

純米大吟醸“獺祭”を使用した大人な味わいのショコラや、自家製ストロベリージャムにシャンパンの豊潤な風味を合わせたエレガントな大人のショコラをご用意いたしました。シェフパティシエ八尾によるこだわりのショコラ2種とホテルセレクションのショコラ4種を合わせ、チョコレートの様々なバリエーションや風味を味わえる贅沢なアソートボックスをお届けいたします。

・バレンタインショコラアソートボックス 4個 ¥2,052 9個 ¥4,320

- 4個入り: ストロベリーシャンパン、純米大吟醸、タンザニア、キャラメルサレが各1個
- 9個入り: ストロベリーシャンパン3個、純米大吟醸2個、タンザニア、キャラメルサレ、メキシック、アールグレイが各1個
- ストロベリーシャンパン: 自家製ストロベリージャムに相性抜群なシャンパンを合わせたショコラ。
- 純米大吟醸: 日本酒“獺祭”をフランス ヴァローナ社製“ジヴァー・ラクテ”と合わせた、獺祭の豊かな香りとお大人な味わいが特徴のショコラ。
- タンザニア: タンザニアア75%を使用、フローラルで香り豊かなビターな味わいのショコラ。
- キャラメルサレ: フランス産ゲランドのソルトを使用したコクのあるキャラメルガナッシュをミルクチョコレートに仕上げた、キャラメル風味のショコラ。
- メキシック: フルーティーな酸味が特徴のメキシック66%を使用したショコラ。
- アールグレイ: 香り高いアールグレイのジュレとガナッシュを2層に重ねて、まるで紅茶を飲んでいる様な一粒に仕上げたショコラ。

・ルビーローズ ¥1,728 アーモンドをルビーチョコレートで包み、バラの花びらを散らした華やかな一品。

・ナッツショコラ アーモンドやヘーゼルナッツをチョコレートで包みました。ストロベリー、プラリーヌなど味わいや食感の変化を楽しめます。

- アマンドショコラ ¥918 - プラリーヌアマンド ¥810 - ノワゼットショコラ ¥918 - ストロベリーショコラ ¥810
- アマンドショコラ3個セット ¥2,648 アマンドショコラ、プラリーヌアマンド、ストロベリーショコラ各1個ずつ
- アマンドショコラ6個セット ¥5,360 アマンドショコラとプラリーヌアマンド各1個ずつ、ストロベリーショコラとノワゼットショコラ各2個ずつ

・モワローショコラ ¥2,268

チョコレート感をしっかり味わえる、ふんわりと焼き上げた口どけのよいチョコレートの焼き菓子です。常温でお召し上がりいただくのもおすすめですが、電子レンジで温めていただくことで、さらに柔らかい食感とともにチョコレートの香りをお楽しみいただけます。

・キャラショコラ(16枚入り) ¥1,800

カリブ諸島のカカオ特有の豊かな風味と、アーモンドなどのローストナッツを思わせる香ばしさををお楽しみいただけます。



ルビーローズ



左からアマンドショコラ、ストロベリーショコラ、プラリーヌアマンド、ノワゼットショコラ



モワローショコラ



キャラショコラ(16枚入り)

<シェフパティシエ 八尾 綱紀(やお つなぎ) プロフィール>

専門学校の学内のコンクールで、チョコレートでバイオリン、ピアノ、チェロを作り600人中3位(銅賞)を受賞したときに、初めて朝まで徹夜して作品を作り、お菓子作りが本当に楽しく、夢中になれると気付く。それ以来お菓子に魅了され、今でも食べ歩きなどを趣味にしており、パティシエの仕事に誇りを持ち、日々鍛錬している。ザ・キャピトル東急ホテルでスーシェフとして約7年、主にウエディングケーキやチョコレート細工など多岐にわたる業務を経験。RIZAP COOK銀座店では約3年、料理教室のトレーナーとしてお客様に料理やお菓子などを指導する。また、東京スイーツ&カフェ専門学校では、チーフとして製菓の授業を行い、学生達にクオリティーの高い技術と知識の指導や育成を行う。2022年4月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのシェフパティシエに着任。お客様に感動を与えられるようなケーキによるサプライズや、妥協を許さないクオリティーの高いお菓子作りを目指して、日々精進している。



シェフパティシエ 八尾 綱紀

<「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200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ック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、75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ご体験いただける旅をご提供しています。

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ください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。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、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他SNSサイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。