



INTERCONTINENTAL®

TOKYO BAY

2023年9月15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

様々なシーンを華やかに彩る4種のクリスマスケーキと3セット限定のスペシャルクリスマスセットが登場。
毎年人気のシェフ自慢のクリスマスパーティーセットで心躍るクリスマスを演出します。

クリスマスケーキ&スイーツ コレクション2023と おうちdeクリスマスパーティーセット2023の予約を10月1日よりスタート

予約開始:2023年10月1日(日)10時よりスタート

場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



1つ1つ丁寧に作り上げたバラエティ豊かなケーキが登場



ホテルメイドの本格的なパーティーセットを2種類用意

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、デザインや味わいが異なる多彩なクリスマスケーキと数量限定販売のスペシャルクリスマスケーキセット、さらに毎年好評をいただいているシェフ特製クリスマスパーティーセットの予約受付を10月1日より開始いたします。

クリスマスケーキは、軽さと上品な甘さを合わせ持つ、ミルクの豊かな風味を感じる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、クリスマスカラーの赤が目を惹く滑らかな口当たりのベリー・ムースの中に、レモンのクリームとライチ&フランボワーズのジュレを重ねほどよい酸味をアクセントにし、ピスタチオの生地、チョコレートをコーティングしたフィアンティーヌで異なる食感を演出した「ルージュ・フレーズ」、ブッシュ・ド・ノエルに見立てたチョコレートムースの中にキャラメリゼしたバナナのコンフィチュールを加え、濃厚な味わいに仕上げたチョコレート好きにおすすめの「ブッシュ・ド・ショコラ」、口どけのよい滑らかなマスカルポーネチーズのムースを使用しティラミス風に仕上げ、雪が積もったような真っ白な世界感を表現した「ノエル プラン」の4種をラインナップしました。さらに、クッキー生地のヘキセンハウス、切り株のロールケーキ、チョコレートのクリスマスツリーやオーナメントなどクリスマスモチーフがたっぷり詰まったシェフ渾身のスペシャルクリスマスケーキは3セット限定で販売いたします。また、ドライフルーツとアーモンドをふんだんに使用し、しっとりとした上品で芳醇な味わいが楽しめる、ドイツの伝統的な焼き菓子「シュトレン」もご用意いたしました。

クリスマスパーティーセットは、クリスマスに欠かせないローストチキンをはじめオードブルや温製料理など、お子様から大人まで楽しめる、ご自宅で本格的なクリスマスパーティーにおすすめのセットを2種類販売いたします。ご予算や様々なシーンに合わせてお選びいただけるよう、2名様用と4名様用をご用意いたしました。テイクアウトをはじめ、ホテルから2km圏内のデリバリーも承ります。シルバースーツは、まろやかでコクのあるパンパキンクリームスープ、シャンパンやワインに合うシーフードのブルスケッタ、厳選した国産牛を使い、とろけるような柔らかさに仕上げたホテル自慢のビーフシチュー、トリュフの風味をきかせたフライドチキンとフライドポテトなどをラインナップ。高級食材をアレンジしたゴールドセットには、フォアグラと洋梨をパート・フィローで包みトリュフソースを添えた一品、ズワイ蟹の旨味が詰まったカリフラワーのムースとキャビア、柔らかく芳醇でジューシーな味わいのローストビーフなどホテルならではのメニューを揃え、ワンランク上のクリスマスパーティーを華やかに演出いたします。

今年のクリスマスは、シェフパティシエ八尾による華やかなクリスマスケーキや総料理長中宇祐監修のクリスマスパーティーセットで、大切なご家族やご友人とともに、心躍るフェスティブシーズンをお過ごしください。

<概要>

【予約受付】2023年10月1日(日)10時よりスタート

【販売期間】クリスマスケーキ 12月16日(土)~12月25日(月) *シュトレンは11月1日(水)より販売スタート
おうちdeクリスマスパーティーセット 12月1日(金)~12月25日(月) *受け取り希望日の7日前10時までに要予約

【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

【お引き取り時間】クリスマスケーキ 11:00~19:00

おうちdeクリスマスパーティーセット 12月1日~22日:11:30~17:00、23日&25日:16:00まで、24日:15:30まで

【料金】クリスマスケーキ ¥5,700~ / おうちdeクリスマスパーティーセット 2名様 ¥16,630~、4名様 ¥30,780~ ※税込

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)

クリスマスケーキ <https://www.interconti-tokyo.com/boutique/products/nylb-christmas-cake2023.html>おうちdeクリスマスパーティーセット <https://www.interconti-tokyo.com/boutique/products/nylb-christmas-party2023.html>

[添付資料]クリスマスケーキ&スイーツおよびおうちdeクリスマスパーティーセットの内容・料金、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツについて

「クリスマスケーキ&スイーツコレクション 2023」の詳細

※料金は税込み

・クリスマスショートケーキ

直径15cm(3~4名様用) ¥5,940

直径18cm(5~6名様用) ¥9,400

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。

・ルージュフレーズ

直径18cm(3~4名様用) ¥6,800

なめらかなベリーのムースの中にはレモンのクリームとライチ&フランボワーズのジュレをしのばせ酸味をアクセントに。クリスマスカラーのピスタチオの生地と自家製チョコレートフレークで異なる食感も楽しめます。

・ブッシュ・ド・ショコラ

長さ17cm(3~4名様用) ¥5,700

ブッシュ・ド・ノエルに見立てたチョコレートムースの中にはキャラメリゼしたバナナのコンフィチュールをしのばせ、濃厚な味わいに仕上げました。フランス ヴァローナ社のショコラを使ったシェフお勧めの一品。

・ノエルブラン

縦12cm×横14cm(3~4名様用) ¥6,500

ロドケの良いなめらかなマスカルポーネチーズのムースを使用し、ティラミス風に仕上げたクリスマスケーキ。雪が積もったような真っ白な世界感を表現しました。

・スペシャルノエルセット~サンタが街にやってきた

縦45cm×横63cm×高さ35cm(4~6名様用) ¥89,100

クッキー生地のヘキセンハウス、チョコレートのクリスマスツリーやオーナメント、切り株のロールケーキなど、クリスマスモチーフがたっぷり詰まったシェフ渾身の作品です。(限定3セット)

・シュトーレン

長さ約15cm(3~4名様用) ¥4,860

ドイツの伝統菓子のシュトーレン。中にはたっぷりドライフルーツを包み込み、しっとりとした食感をお楽しみいただけます。

【おうちdeクリスマスパーティーセット2023内容】 ※料金は税込み

- * キャンセル料は7日前より商品代の100%を申し受けます。
- * お料理は仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。
- * 写真はすべてイメージ、盛り付け例となります。商品に器等は含まれません。
- * 季節商品つき各種割引は適用外とさせていただきます。

<ゴールドセット>

4名用 ケーキ付¥59,400 ケーキ無し¥55,620

2名用 ケーキ付¥34,560 ケーキ無し¥31,320

[冷製料理]

- ・サーモンマリネ ミ・キュイ ヨーグルトのムース
- ・ズワイ蟹 甲殻類のジュレ カリフラワーのクリームとキャビア
- ・本鮭のグリエ トマトとバジル ルッコラのソース
- ・スペイン産生ハムとフルーツ オリーブ

[温製料理]

- ・鮑とマッシュルームのパセリ風味 ガーリックトースト添え
- ・フォアグラと洋梨のフィロー包み トリュフソース
- ・オマール海老のパイ包み アメリケーヌソース
- ・特製スパイス香るローストチキン&シポラタ風ポテト
- ・特選ローストビーフ

[デザート]

- ・クリスマスショートケーキ(2名分:10cm/4名分:12cm)



おうちdeクリスマスパーティーセット ゴールド(4名様)



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



ルージュ フレーズ



ブッシュ・ド・ショコラ



ノエル ブラン



シュトーレン



スペシャル ノエル セット~サンタが街にやってきた

<シルバーセット>

4名用 ケーキ付¥34,560 ケーキ無し¥30,780

2名用 ケーキ付¥20,100 ケーキ無し¥16,630

[冷製料理]

- ・ターキーとポーチエッグのカップサラダ
- ・炙りサーモン シトラスヴィネグレット
- ・シーフードブルスケッタ
- ・オニオンとベーコンのキッシュ

[温製料理]

- ・パンプキンクリームスープ
- ・ホテル特製フライドチキン&フライドポテト トリュフ風味
- ・シーフードドリア
- ・国産牛のビーフシチュー
- ・特製スパイス香るローストチキン&シポラタ風ポテト

[デザート]

- ・クリスマスショートケーキ(2名分:10cm/4名分:12cm)



おうちdeクリスマスパーティーセットシルバー(4名様)

<オプションメニュー>

[オードブル]

・キャビア(18g) ¥7,344

[温製料理]

・コーンスープ(2名分) ¥1,728

・フライドチキン&フライドポテト(16ピース) ¥2,808

・シーフードドリア(4名分) ¥3,024

・ローストチキン 1.2kg ¥4,320 / 1.5kg ¥4,860

・ローストビーフ 1kg ¥16,416 / 1.5kg ¥21,600 / 2kg ¥30,240



ローストビーフ



ローストチキン

<デリバリーについて>

・ご予約はご利用日の7日前 10:00まで承ります。

・配送料金およびお届け地区は、以下の通りです。

また、お届け時間は11:30~18:30となります。

・半径2キロ未満の方に限り、デリバリー費3,300円(税込)にて承ります。

半径2キロ圏外は承ることができません。

・お支払いはクレジットカード事前決済にて承ります。

・下記2キロ圏内の配送エリアは以下の通りです。

- 港区 麻布台1-3 / 麻布永坂町 / 麻布狸穴町 / 東麻布1-3 / 愛宕1-2 / 海岸1-3 / 芝浦1-4 / 芝公園1-4 /

芝大門1-2 / 芝1-5 / 三田1-5 / 浜松町1-2 / 新橋1-6 / 西新橋1-3 / 東新橋1-2 / 虎ノ門1-5

- 中央区 明石町 / 築地1-7 / 銀座1-8 / 築地1-7 / 勝どき1-6 / 月島1-4 / 浜離宮庭園 / 豊海町 / 晴美1-5



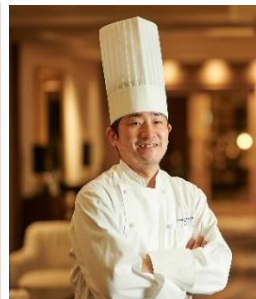
キャビア



総料理長 中宇称 満也

総料理長 中宇称 満也(なかうね みちや)

2001年フランス料理の世界大会「第35回ビエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。フランス料理の伝統の技に、旬の素材を活かした独自の料理をはじめ、時代の潮流に合わせた素材や技法を取り入れた料理を提供。また、お客さまのご要望にあわせた料理の提案を心がけ、大切なシーンを最高のおもてなしで演出できるよう指揮をとる。出身地高知県の観光特使も務め、食文化のすばらしさを伝える活動も行っている。2020年9月30日にフランス共和国より名誉ある「フランス農事功労章 シュヴァリエ」を受勲。



シェフパティシエ 八尾 綱紀

シェフパティシエ 八尾 綱紀(やお つなき)

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月にホテル 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、日々精進している。

<「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っております。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。



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、鄭

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

<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。