



冬の訪れを感じる真っ白なレモンタルトやレアチーズケーキが登場。新年をお祝いするケーキの予約を開始 ウインターケーキコレクション～ガレット・デ・ロワの予約をスタート

販売期間：12月1日(木)～2023年2月28日(火)

場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



12月から新作のレモンタルトやレアチーズケーキが登場



ガレット・デ・ロワはホールとピースケーキを1月4日から31日まで販売

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、12月より新作ケーキ2種の販売と、新年をお祝いするケーキの予約をスタートいたします。

12月から販売する新作ケーキは、冬の訪れを感じる真っ白なケーキを2種、記念日におすすめの季節のフルーツをアレンジした2種のタルトをご用意いたしました。

口溶けの良い滑らかなクリームチーズを使用した上品な味わいのレアチーズケーキは、シュトロイゼルで食感をプラスし、レモンジャムの酸味がほどよくきいた爽やかなケーキです。もう一つのケーキは、サクサクの食感のタルト生地に、レモンクリームを合わせ大人な味わいに仕上げたレモンタルトをラインナップいたしました。フワフワのメレンゲは口の中で一瞬で溶け、レモンの仄かな酸味を楽しめる一品です。

バースデーや手土産におすすめのタルトは、旬の苺を贅沢に敷き詰めたイチゴタルトと、色とりどりのフルーツをたっぷりのせて豪華な装いに仕上げたフルーツタルトを2月末まで販売いたします。中には風味豊かなカスタードクリームをしぼりました。

また、1月2日と3日限定で人気のショートケーキに金箔を添えたストロベリーショートケーキを、年々注目を浴びているフランスの伝統菓子ガレット・デ・ロワを1月4日から31日まで販売いたします。ガレット・デ・ロワはアンベルセ(*)のパイ生地で香りが際立ち、口どけがとても良く軽い食感が特徴です。中の生地にはヘーゼルナッツのパウダーをふんだんに使い、香ばしくしっとりとした深みのある味わいに仕上げました。

ご自宅でのお集まりや記念日の演出に、また手土産としてホテルならではの味わいのスイーツをお楽しみください。

*アンベルセとは、フランス語で逆折込パイのことで、通常のパイ生地は小麦粉でバターを包み込んで作るが、バターで小麦粉を包んで生地を折って作ります。そのため、バターの量が多く、よりサクサクとした食感になります。

<概要>

【販売期間】 12月1日(木)～2023年2月28日(火)

※商品によって販売期間が異なります。また、クリスマス期間は一部の商品を販売停止いたします。

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【時間】 11:00～20:00

※当面の間、短縮営業となりますのでホームページをご確認ください。www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html

【料金】 *消費税込み ※各種オンライン予約は3日前まで

・レモンタルト ¥520

・イチゴタルト ¥5,800、フルーツタルト ¥5,400

・ガレット・デ・ロワ ピース ¥580 ホール ¥3,780

・レアチーズケーキ ピース ¥550 ホール ¥2,900

・ニューイヤーショートケーキ ¥3,240～

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル) www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/sweets_takeout.html

[添付資料]ウインターケーキコレクションの内容、シェフパティシエ&店舗紹介、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組み、IHGホテルズ&リゾーツについて

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、鄭、小峰

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

【ウインターケーキコレクションの詳細】

販売期間: 12月1日～2023年2月28日

* 料金は消費税込み

※商品によって販売期間が異なります。

また、クリスマス期間は一部の商品を販売停止いたします。

レアチーズケーキ ピース ¥550/ホール ¥2,900

口溶けの良い滑らかなクリームチーズを使用した上品な味わいのレアチーズケーキです。シュトロイゼルで食感をプラスし、レモンジャムで酸味を加えた爽やかなケーキです。

レモントルト ¥520

サクサクの食感のタルト生地に、レモンクリームを合わせ大人な味わいに仕上げました。フワフワのメレンゲは口の中で一瞬で溶け、レモンの仄かな酸味を楽しめる一品です。

ニューイヤーショートケーキ 10cm ¥3,240/12cm ¥3,780

販売期間: 2023年1月2日・3日

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ショートケーキに金箔をのせて華やかにアレンジしました。

ガレット・デ・ロワ ピース ¥580/ホール(18cm) ¥3,780

販売期間: 2023年1月4日～31日

アンベルセのパイ生地で香りが際立ち、口どけがとても良く軽い食感が特徴です。中の生地にはヘーゼルナッツのパウダーをふんだんに使い、香ばしくしっとりとした深みのある味わいに仕上げました。

イチゴタルト ¥5,800

風味豊かなカスタードクリームをしぼり、旬の苺を贅沢にタルトに敷き詰めました。

フルーツタルト ¥5,400

色とりどりのフルーツをふんだんに使った、見た目も鮮やかなタルトに仕上げました。風味豊かなカスタードクリームとの相性も抜群です。

ストロベリーシュークリーム ¥490

シューの中に苺ジャムと滑らかなカスタードクリームをしぼり、見た目も可愛い一品。

チョコレートムース ¥710

滑らかなチョコレートムースにアールグレイの紅茶を使用したムースを合わせました。中にはキャラメリゼした林檎をしぼせ食感を演出。



レアチーズケーキ(ピース)



レアチーズケーキ(ホール)



レモントルト



フルーツタルト



イチゴタルト



ニューイヤーショートケーキ



ガレット・デ・ロワ



ストロベリーシュークリーム



チョコレートムース

<シェフパティシエ 八尾 綱紀(やお つなき) 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。



【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)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器用トレイ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、buff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きます。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、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。