



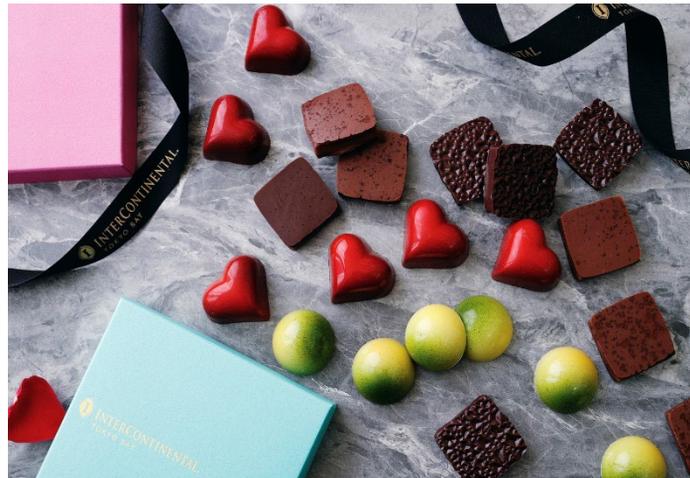
バレンタインシーズンを華やかに彩るショコラコレクションが登場！大切な人への贈りものや自分へのご褒美を

バレンタインスイーツコレクション2023

販売期間：2023年1月7日(土)～2月14日(火) 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



チョコレートとの相性が良い素材を使用した、バレンタインを彩る華やかなチョコレートアソートボックスが登場



シェフパティシエ八尾が手掛けるボンボンショコラを含め、多彩なフレーバーのチョコレートを用意

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、本年4月より着任したシェフパティシエ八尾綱紀によるバレンタインチョコレートを1月7日から販売いたします。

2023年のバレンタインチョコレートは、爽やかなライムや香り高いフランボワーズを使用し、シェフパティシエ八尾が手掛ける風味豊かなボンボンショコラ2種と、ホテルが厳選した3種類のショコラを洗練された箱に詰め合わせたアソートボックスをご用意いたしました。

艶やかな真紅のハート型のショコラは、ガナッシュの風味を生かした赤いコーティングの中に、フランボワーズの果肉とライチのエッセンスを加え、ライチの香りと甘酸っぱいフランボワーズが織りなす上品な味わいを表現しました。鮮やかな緑の「シトロンヴェール」は、ガナッシュにライムの皮のすりおろしを合わせ、高級感のある大人の味わいに仕上げました。口に入れた瞬間にライムがほんのりと香り、心地よい酸味が広がります。爽やかな風味が特徴の一粒はお口直しにすすめです。さらに、パッションフルーツの酸味とミルクチョコレートまろやかな甘さがほどよく調和した味わいが楽しめる「モガドール」、エクアドル産ガナッシュの奥深い苦みが特徴の「アシエンダ エレオノール」、バニラの香りが引き立つビターチョコレートの「アンフィニマン ヴァニージュ」を揃え、多彩なフレーバーのショコラを詰め合わせました。

さらにお土産として人気の焼菓子「モワローショコラ」や、ちょっとしたプレゼントにおすすめの4種の「ナッツショコラ」シリーズなどの商品もラインナップいたしました。

本命ショコラにはもちろん、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、またご自分へのご褒美ショコラとして、心を満たす幸せのひとつをお楽しみください。

<概要>

【予約受付】 2022年12月7日(水)よりスタート

【販売期間】 2023年1月7日(土)～2月14日(火)

【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。 <https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金】 *税金込み

・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

・ルビーローズ ¥1,728

・ナッツショコラ

アモンドショコラ ¥918 / プラリーヌアモンド ¥810 / ノワゼットショコラ ¥918 / ストロベリーショコラ ¥810

アモンドショコラ3個セット ¥2,648 / アモンドショコラ6個セット ¥5,360

・モワローショコラ ¥2,268

・キャレショコラ(16枚入り) ¥1,800

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-valentine.html>

<バレンタインチョコレートコレクションの内容> *税金込み

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

ライチフランボワーズ、シトロンヴェール、モガドール、アシエンダ エレオノール、アンフィニマン ヴァニーユの5種類のショコラ

4個入り:ライチフランボワーズ、シトロンヴェール、モガドール、アシエンダ エレオノールが各1個

9個入り:ライチフランボワーズ3個、シトロンヴェールとアシエンダ エレオノールが各2個、モガドールとエクアドル産ガナッシュが各1個

- ・ライチフランボワーズ: フランボワーズの果肉にライチのエッセンスを加え、爽やかな香りとフルーツ感を楽しめるショコラ。
- ・シトロンヴェール: ガナッシュにライムの表皮を合わせフレッシュな酸味を感じる味わい。お口直しにおすすめのショコラ。
- ・モガドール: パッションフルーツのはじける酸味とやさしいミルクの味わいがマッチしたショコラオレ。
- ・アシエンダ エレオノール: エクアドル産ガナッシュの奥深い苦みが特徴のショコラノワール。
- ・アンフィニマン ヴァニーユ: ほのかにバニラが香る大人の味わいのショコラノワール。



バレンタインショコラアソートボックス 4個入り



バレンタインショコラアソートボックス 9個入り

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んだショコラです。

ストロベリーテイスト、プラリヌなど、味わいや食感の変化をお楽しみいただけます。

・アモンドショコラ ¥918 ・プラリヌアモンド ¥810

・ノワゼットショコラ ¥918 ・ストロベリーショコラ ¥810

・アモンドショコラ3個セット ¥2,648

アモンドショコラ、プラリヌアモンド、ストロベリーショコラ各1個ずつ

・アモンドショコラ6個セット ¥5,360

アモンドショコラとプラリヌアモンド各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だ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。

キャレショコラ(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



左からアモンドショコラ、ストロベリーショコラ、プラリヌアモンド、ノワゼットショコラ



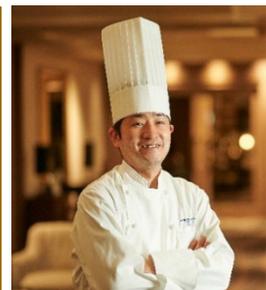
モワローショコラ



キャレショコラ(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

【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、ブッフスタイルの場合は、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。