



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2024年3月4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

春を運ぶ、美しいグラデーションを描いた、うさぎとひよこがモチーフの「イースターエッグチョコレート」を販売

## イースターをお祝いするバイカラーのチョコレートが登場

期間: 2024年3月16日(土)~4月30日(火) 場所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



3月31日のイースターに向けて、イースターのシンボル「うさぎ」と「ひよこ」をモチーフにしたイースターエッグチョコレートを販売

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: 宮田 宏之)では、3月31日のイースターに向けて、2024年3月16日より「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」にて、縁起の良いバイカラーでグラデーションを演出した、うさぎとひよこがモチーフのイースターエッグチョコレート2種を期間限定で販売いたします。

イースターに欠かせない生命や繁栄のシンボルである、うさぎとひよこが2色のバイカラーのイースターエッグチョコレートに変身してN.Yラウンジブティックに登場。「イースターエッグチョコレート うさぎ」は、豊かな喜びや成功を意味するピンクと、情熱や幸福を表す赤のグラデーションカラーを装い、「イースターエッグチョコレート ひよこ」は、栄光や勝利を意味するイエローと、誕生と清浄を表すホワイトのグラデーションカラーをまとったスタイルをご用意いたしました。

飾っても食べても楽しい2種類のイースターエッグチョコレートの中には、ストロベリー味のアーモンドチョコレートを忍ばせ、食感や味わいをお楽しみいただけます。

さらに、高さ約7cmのプチサイズが可愛いイースターエッグもご用意。中にはフランスの高級チョコレートメーカー「ヴァローナ社」の本格チョコレートを4色のアソートでお届けいたします。

3月31日のイースターのお祝いと春の訪れに向けて、幸運を招くイースターエッグチョコレートをご家族や大切な方と飾って楽しんでみてはいかがでしょうか。

<概要>

【予約期間】2024年3月11日(月)~4月25日(木) \*ご予約はご希望日の5日前まで

【販売期間】2024年3月16日(土)~4月30日(火)

【店名】ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【時間】11:00~19:00

【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-easter-egg-chocolate\\_2024.html](https://www.interconti-tokyo.com/boutique/products/nylb-easter-egg-chocolate_2024.html)

【内容・料金】\*消費税込み

イースターエッグ チョコレート / うさぎ・ひよこ ¥3,500 \*賞味期限は製造日から1カ月間

イースターエッグ チョコレート / プティエッグ ¥800 \*賞味期限は2024年5月31日(金)まで \*売り切れ次第終了



イースターエッグチョコレート うさぎ



イースターエッグチョコレート ひよこ



イースターエッグチョコレート プティエッグ

**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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

### <シェフパティシエ 八尾 綱紀(やおつなき) プロフィール>

専門学校で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。

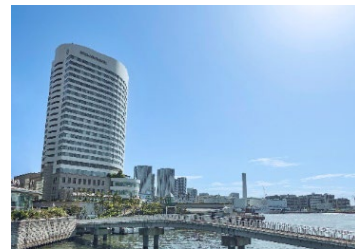


ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック内観

### <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&リゾート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](http://www.intercontinental.com)、その他SNSサイト[www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental)、[www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。