



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年12月10日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

バレンタインシーズンを華やかに彩るショコラ&ケーキが登場！大切な人への贈りものや自分へのご褒美に
バレンタインショコラ&ケーキ コレクション2025

販売期間：2025年1月17日(金)～2月14日(金) 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



エグゼクティブシェフパティシエ永井が手掛ける4種のボンボンショコラが初登場



タルト生地にもシェフのこだわりが詰まったスタイリッシュなデザインのバレンタインケーキ

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、エグゼクティブシェフパティシエ永井翔也によるバレンタインショコラを12月13日より予約開始、翌年1月17日から販売いたします。2025年のバレンタインショコラは、エグゼクティブシェフパティシエ永井が手掛ける風味豊かなボンボンショコラ4種を詰め合わせたアソートボックスをご用意いたしました。さらに、バレンタインケーキとして情熱を表現した赤いラインが奏でるスタイリッシュなデザインのクランベリームースタルトが登場します。

ボンボンショコラは、様々な素材を組み合わせ、きらきらと輝く光沢感を施しシックにデザインした「ハニーローズマリー」、「クランベリーシャンパン」、「マロン」、「ピスターシュ」の4種類をアソートでお届けいたします。

「ハニーローズマリー」は、ミルクチョコレートとダークチョコレートをブレンドし、ハチミツ、ローズマリーを合わせたガナッシュに、ジンジャー香るブラッドオレンジジャムをしのばせ、パールホワイトの装いで特別感を演出したシェフの自信作です。「クランベリーシャンパン」は、ミルクチョコレートとダークチョコレートをブレンドし、クランベリーシャンパンのジャムとシャンパンを合わせたガナッシュにグリオットピューレをほのかにきかせた大人の味わいのショコラです。「マロン」は、マロンガナッシュに洋梨とマンゴーのジャムをしのばせ、新感覚の味わいを愉しめる一品に仕上げました。「ピスターシュ」は、ホワイトチョコレートに自家製ピスタチオプラリネを閉じ込め、サクサクとした食感を演出しました。

バレンタインケーキは、ラズベリーのサンファリーヌとクレームストロベリーをたっぷり詰めたタルト生地の上に、カシスとライチのジュレをしのばせた甘酸っぱいクランベリーのみースをのせたシェフ渾身の一品です。程よい甘味と滑らかな口どけのストロベリーガナッシュモンテを半月状にしぼり、ベルローズとグロゼイユ、フランボワーズパールクラッカンを飾り、アーティスティックで華やかな大人のバレンタインケーキに仕上げました。様々なベリーの酸味と甘味のバランスが絶妙な味わいをお楽しみいただける一品です。

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。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>-----

【予約受付】2024年12月13日(金)よりスタート 【販売期間】2025年1月17日(金)～2月14日(金)

【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

【料金】*税金込み

バレンタインショコラ

- ・スパークルコレクション 4個 ¥2,500 / 9個 ¥5,000
- ・モワローショコラ ¥2,700 ・キャレショコラ(16枚入り) ¥2,000
- ・ナッツショコラ
- アマンドショコラ ¥972 / プラリーヌアマンド ¥918 / ノワゼットショコラ ¥972 / ストロベリーショコラ ¥918
- アマンドショコラ3個セット ¥2,808 / アマンドショコラ6個セット ¥5,843

バレンタインケーキ

- ・マイバレンタイン ¥3,800 パイ生地:直径12cm、ムースケーキ:直径9cm

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/boutique/nylb-valentine-2025.html>

[添付資料] 商品詳細、シェフプロフィール、店舗・ホテルについて、本リリースのお問い合わせ先、インターコンチネンタル ホテルズ & リゾーツについて]

<「バレンタインショコラ&ケーキコレクション2025」の詳細> *税金込み

スパークルコレクション 4個 ¥2,500 9個 ¥5,000

ハニーローズマリー、クランベリーシャンパン、マロン、ピスターシュの4種類のボンボンショコラをアソートでお届けいたします。

4個入り: ハニーローズマリー、クランベリーシャンパン、マロン、ピスターシュが各1個

9個入り: クランベリーシャンパン3個、ハニーローズマリー、マロン、ピスターシュが各2個

①ハニーローズマリー

ミルクチョコレートとダークチョコレートをブレンドし、ハチミツ、ローズマリーを合わせたガナッシュに、ジンジャー香るブラッドオレンジジャムをしのばせ、パールホワイトの装いで特別感を演出したシェフの自信作。

②クランベリーシャンパン

ミルクチョコレートとダークチョコレートをブレンドし、クランベリーピューレと相性のよいシャンパンジャムを合わせた大人の味わいのショコラ。

③マロン

マロンガナッシュに洋梨とマンゴーのジャムをしのばせ、新感覚の味わいが愉しめる一品。

④ピスターシュ

ホワイトチョコレートに自家製ピスタチオブラリネを閉じ込め、サクサクとした食感を演出。



ボンボンショコラ「スパークルコレクション」4個入り



ボンボンショコラ「スパークルコレクション」9個入り

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、ブラリーヌなど、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 ¥972 ・ブラリーヌアモンド ¥918

・ノワゼットショコラ ¥972 ・ストロベリーショコラ ¥918

・アモンドショコラ3個セット ¥2,808

アモンドショコラ、ブラリーヌアモンド、ストロベリーショコラ各1個をセット

・アモンドショコラ6個セット ¥5,843

アモンドショコラとブラリーヌアモンド各1個、ストロベリーショコラとノワゼットショコラ各2個をセット



ふたりでシェアして楽しめるバレンタインケーキ

モワローショコラ ¥2,700

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。

常温でお召し上がりいただくのもおすすめですが、電子レンジで温めることで、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) ¥2,000

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お楽しみいただけます。

バレンタインケーキ「マイバレンタイン」 ¥3,800

パイ生地:直径12cm、ムースケーキ:直径9cm

ラズベリーのサンフアリーヌとクリームストロベリーをたっぷり詰めたタルト生地の上に、カシスとライチのジュレをしのばせた甘酸っぱいクランベリーのムースをのせたシェフ渾身の一品です。程よい甘味と滑らかな口どけのストロベリーガナッシュモンテを半月状にしぼり、ベルローズとグロゼイユ、フランボワーズパールクラクランを飾り、アーティスティックで華やかな大人のバレンタインケーキに仕上げました。



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



モワローショコラ



キャレショコラ(16枚入り)

<エグゼクティブシェフパティシエ 永井 翔也(ながい しょうや) プロフィール>

帝国ホテルのペストリーキッチンにて約7年、数々の新商品を考案。その後、独立コンサルタントとしての取り組みや専門学校へ専属特別講師として勤務したのちカナダへ渡り、Thierry Chocolatesの2号店の立ち上げや人材育成を担う。2022年1月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し副製菓長代理として従事。2023年7月よりアメリカにある5スターホテルの製菓長代理として、ホテル内全レストランのメニューの考案、製造やショップのケーキ、焼き菓子の商品開発を担当し、さらにマネージメント業務も担う。2024年6月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブシェフパティシエに就任。菓子作りは「アート」、つまり個性を表現する作品であり、失敗はあっても不正解は無く全てが正解という思いから、固定概念を取り払った自由な発想が欠かせないと考え、日々菓子作りに向き合う。



エグゼクティブシェフパティシエ 永井 翔也

<「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。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック内観

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、チェンバレン

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220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、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイト

www.intercontinental.com その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。