

お年賀や新年のギフトとしておすすめの縁起物のスイーツが登場
金箔ロールケーキ、ガレット・デ・ロワ、抹茶黒豆ロール、丑年チョコレートボール

販売期間：2021年1月1日(金・祝)～1月31日(日) 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



三が日限定販売の「金箔ロールケーキ」



フランスでは毎年1月6日に食される伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」

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、エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司による金箔ロールケーキ、ガレット・デ・ロワなど、新年を彩るお正月限定スイーツをご用意いたしました。

三が日限定で、新年のご挨拶の手土産としておすすめの華やかな「金箔ロールケーキ」と和と洋を融合した新作、「抹茶黒豆ロール」を販売します。金箔ロールケーキはシェフこだわりのもちりとしたスポンジの中に旬の真っ赤な苺が丸ごとたっぷり入っており、一枚の金箔をロールケーキに巻いて豪華に仕上げています。抹茶黒豆ロールは、抹茶のスフレ生地に濃厚な抹茶クリームを加え、大粒の黒豆を抹茶のクリームに巻き込んだ和素材ならではの繊細な味わいが楽しめる一品です。

新年に幸運をもたらすフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」はプレーンとマロンポワールの2種類をラインアップ。徳永の作る焼菓子の中でも特に評判が高く、甘さ控えめでさくさくとしたパイ生地が特徴です。口どけのよいサクサクのパイと、シシリーとスペイン産のアーモンドを使用したフランジパーヌクリームをたっぷり使ったガレットです。今年の新作、「ガレット・デ・ロワ マロンポワール」は、栗のまろやかな甘味を引き立てるクレームダマンドとパート・ド・マロンに、キャラメリゼした洋梨をアクセントに合わせ、栗の味わいを存分に楽しめる一品です。

「丑年のチョコレートボール」は、牛とだるまのモチーフを重ねたデザインで、新年を迎えるおめでたい気分を演出したチョコレート細工です。だるまの頭に牛の耳や鏡餅をのせ、愛嬌たっぷりに仕上げました。割ったときに、チョコレートボールの中のアマンドショコラがあふれ出て、2度楽しめる一品です。年明けから2～3日ご自宅で飾ってから食べるのがおすすめです。

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」の世界大会で準優勝を果たした徳永による個性が溢れるスイーツを、お正月のご家族やご友人との集まりにぜひお楽しみください。

-----< 概 要 >-----

【販売期間】 2021年1月1日(金・祝)～1月31日(日)

【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。

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-newyear-cake.html>

【内容・料金】 * 税金別

金箔ロールケーキ 17cm/¥3,000

* 販売期間:2021年1月1日(金・祝)~1月3日(日)
もちりとしたスポンジの中に苺と生クリームを挟み込んだロールケーキ。
三が日のみの限定商品です。
新年のお祝いにふさわしく、金箔と水引で華やかに装いました。

抹茶黒豆のロールケーキ [新作] 17cm/¥2,400

* 販売期間:2021年1月1日(金・祝)~1月3日(日)
きめの細かい抹茶のスフレ生地で、
黒豆の大粒を丸ごとを忍ばせ、抹茶クリームを丁寧に巻きました。
お手土産におすすめの一品です。

ガレット・デ・ロワ 16cm/¥2,700 20cm/¥3,500

* 販売期間:2021年1月4日(月)~1月31日(日)
ロドケの良いサクサクのパイと、シシリーとスペイン産のアーモンドを
使用したフランジパーヌをたっぷり使ったガレットです。

ガレット・デ・ロワ マロンポワール [新作] 16cm/¥3,100

* 販売期間:2021年1月4日(月)~1月31日(日)
パイ、マロンのフランジパーヌクリーム、マロンペースト、洋梨のソテーで構成されています。
洋梨とマロンの相性が良く、マロンの香りと洋梨の美味しさが伝わってくるガレットです。

丑年チョコレートボール [新作] 高さ13cm/¥3,900

* 販売期間:2020年12月26日(土)~2021年1月15日(金)
丑年にちなみ、牛とだるまをモチーフにしたハイブリッドデザインの可愛らしさがあふれた
チョコレート細工です。チョコレートボールの中からアマンドショコラが溢れ出すサプライズも楽しめます。
牛の耳や鏡餅の飾りまで食べれる、新年のお祝いにおすすめの一品です。



お正月三が日限定販売の「抹茶黒豆ロールケーキ」



2021年に限定販売の「丑年チョコレートボール」

<徳永純司プロフィール>

1979年生まれ 愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、
2004年からザ・リッツ・カールトン大阪のミシュラン レストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年より
ザ・リッツ・カールトン東京でペストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。2015年「クープ・デュ・モンド」に
日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピエス部門で1位など、数々のコンテストで優勝。
2016年4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。



エグゼクティブ シェフ パティシエ
徳永 純司

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司が手がける目にも鮮やかなプティ・ガトーやアニバーサリーケー
キ、お手土産におすすめのパウンドケーキやボンボンショコラが季節ごとに入れ替わり、登場します。プ
ティ・ガトーは隣接するニューヨークラウンジでもお召上がりいただけます。そのほか、ホテルロゴマーク入
りのボールペン、トートバッグや、館内で使用しているバスアメニティ、タオル、 アロマエッセンスなども販売
しております。



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)、および食卓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、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をしております。

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けます。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、70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体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、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いただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。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、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihg.com