

アロマテラピーアドバイザーの資格を持つ徳永純司ならではの、香り高いチョコレートの世界を堪能する
バレンタインチョコレート コレクション2021

販売期間：2021年1月25日(月)～2月14日(日) 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



2021年の新作「フルーツ」(左)と「ドンペリニオン ロゼ ショコラ」(右上)はバレンタイン限定の商品

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がプロデュースするバレンタインチョコレートを1月25日から販売いたします。

新作の「フルーツ」は、チョコレートでありながらフルーツのフレッシュ感を表現。それぞれフルーツの香りと味わいを感じていただけるよう仕上げました。アップルパイはパイを砕いてチョコレートに混ぜ合わせることで、アップルパイの食感も演出いたしました。リアルなフルーツを追求したシェフ渾身のチョコラです。

また、この時季限定販売の「ドンペリニオン ロゼ」を、華やかなピンク色のオリジナルボックスにセットしてご用意いたします。高級チョコレートにドンペリニオン ロゼを合わせた贅沢な一品や、シャンパンと相性の良いライチ、香り高いフランボワーズという3種類のチョコラの組み合わせは、女性のご褒美チョコラとしてもおすすめです。

定番商品の「ボンボンチョコラ」は生クリームを使わずにフルーツのピューレだけを使用するなど、チョコレートに相性のよい素材を厳選し、徹底的に香りの引き立て方にこだわった、アロマテラピーアドバイザーの資格を持つ徳永ならではの渾身の商品です。

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

国際コンクール「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」のチョコレートピエス部門で、第一位に輝いた徳永によるチョコレートの世界をお楽しみください。

-----<概要>-----

【販売期間】 2021年1月25日(月)～2月14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。

【料金】 *税金別

・フルーツ	4個 ¥2,200	・フルーツ&ワールドティー	9個 ¥4,000
・ワールドティー	4個 ¥2,200	・ドンペリニオンロゼ	4個 ¥3,500 9個 ¥7,000
・ボンボンチョコラ	4個 ¥1,900	9個 ¥3,400 18個 ¥9,000(木箱入り)	
・ルビーローズ	¥1,600	・モワローチョコラ	¥2,000
・ナッツチョコラ			

アマンドチョコラ ¥850 / プラリーヌアマンド ¥750 / ノワゼットチョコラ ¥850 / ストロベリーチョコラ ¥750

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通) www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/

<バレンタインチョコレートコレクションの内容> *税金別

フルーツ 4個 ¥2,200

オレンジ、フランボワーズ、パイナップル、アップルパイ

フルーツ&ワールドティー 9個 ¥4,000

オレンジ、フランボワーズ、パイナップル、アップルパイ、抹茶生キャラメル、ジャスミン、チャイ、アールグレイシトロン、ライチ

ワールドティー 4個 ¥2,200

抹茶生キャラメル、ジャスミン、チャイ、アールグレイシトロンの4種類のショコラ

ドンペリニオンロゼ 4個 ¥3,500 9個 ¥7,000

ドンペリニオンロゼ、フランボワーズ、ライチの3種類のショコラ

4個入り:ドンペリニオンロゼ2個、フランボワーズとライチ各1個

9個入り:3種類各3個

ボンボンショコラ 4個 ¥1,900 9個 ¥3,400 18個 ¥9,000(木箱入り)

ジャンドゥーヤ、シトロン、ノワール、ライチ、キャラメル、チャイ、フランボワーズ、モンブラン、ティラミス9種類のショコラ

4個入り:ノワール、キャラメル、ライチ、フランボワーズが各1個

9個入り:9種類各1個/18個入り:9種類各2個

ルビーローズ ¥1,600

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。

モワローショコラ ¥2,000

口どけのよいチョコレートの焼き菓子です。

ナッツショコラ

- ・アマンドショコラ ¥850
- ・プラリーヌアマンド ¥750
- ・ノワゼットショコラ ¥850
- ・ストロベリーショコラ ¥750

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、プラリーヌなど、味わいや食感の変化をお楽しみいただけます。



「フルーツ」



「フルーツ&ワールドティー」(左)、「ワールドティー」(右)



「ボンボンショコラ」(左:4個入り/右:9個入り)



左から「アマンドショコラ」「ストロベリーショコラ」「プラリーヌアマンド」「ノワゼットショコラ」



「ドンペリニオン ロゼ」(9個入り)



「ボンボンショコラ」18個入りは木箱でご用意



「ルビーローズ」



「モワローショコラ」

<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・カールトン東京でパストリーシェフ&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、チョコレートピース部門で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、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およびハドソンラウンジでもお召し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。今年5月より、テイクアウトとデリバリーサービスをスタートいたしました。



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、プuff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、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.anaihghotels.co.jp