

シェフパティシエ八尾綱紀が着任。ホールケーキ3種、定番ケーキから旬のフルーツを使ったケーキが新登場

ザ ショップ N.Y.ラウンジブティックのケーキがフルリニューアル

場所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



シェフパティシエ八尾による新作のケーキ。

定番のケーキから季節のフルーツを使ったケーキをラインナップ

ホールケーキはスクエア型のケーキを3種類用意

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:山田 弘之)では、4月よりシェフパティシエに八尾綱紀が着任し、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックのケーキをフルリニューアルいたしました。

定番のケーキとして、ストロベリーショートケーキ、モンブラン、ミルフィーユに加え、ピスタチオを使ったムースショコラ、シュークリーム、プリンをラインナップいたしました。ストロベリーショートケーキは、きめ細かいしっとりとした食感のジェノワーズに苺とシャンティをたっぷり挟み、苺、フランボワーズ、ブルーベリーをトッピング。プティガトーとホールケーキは苺の断面が360度見えるスクエアスタイルで提供いたします。モンブランは熊本県産の和栗を使ったやさしい味わいで、中には甘さ控えのシャンティと栗の渋皮煮が入った贅沢な一品です。ミルフィーユは、サクサクのパイ生地にはマダガスカル産バニラビーンズを使ったカスタードクリームと苺をたっぷりサンドしました。バニラの風味と苺のほどよい酸味を楽しめるシェフ押しケーキです。また、今人気のピスタチオを使った「ムースショコラピスターシュ」は、ほうじ茶とミルクチョコレートを合わせたムースに、色鮮やかなライトグリーンピスタチオのムースを重ね、グリオットチェリーを挟みました。ホールケーキには贅沢にフランボワーズをトッピングしフォトジェニックに仕上げています。

また、夏限定で提供する「ムースマンゴー」は、マンゴーの果汁を存分に味わえるマンゴームースの中に、ジョコンドショコラ(チョコレート生地)とマンゴー果肉のジュレを合わせました。トップにはキャラメリゼしたマンゴー、グロゼイユ、ライムの皮をトッピングし味わいの変化をお楽しみいただけます。さらに濃厚なレモンクリームとメレンゲの食感が楽しめる「タルトシトロン」、爽やかな酸味が夏を感じる「ライムとグレープフルーツのジュレ」などをご用意いたしました。

今後もう少しずつケーキのラインナップを増やし、季節に合わせた新商品や、ご進物・手土産におすすめの焼き菓子も開発してまいります。

<概要>

【販売期間】 通年 ※一部の季節商品は2022年8月31日(水)まで

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【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。www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html

【料金】 *消費税込み ※各種オンライン予約は3日前まで

プティ・ガトー ¥486~

ホールケーキ ¥2,916~

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

[添付資料] 新作ケーキの詳細、八尾綱紀プロフィール、店舗紹介、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組み、IHGホテルズ&リゾーツについて

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/鄭

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

【新作ケーキの詳細】

* 料金は消費税込み

ストロベリーショートケーキ ￥702

スクエアショートケーキ ￥2,916

ふわふわのスポンジに甘酸っぱい苺をサンドしたスペシャルショートケーキです。

ムースショコラピスターシュ ￥691

スクエアムースショコラピスターシュ ￥3,240

ほうじ茶とミルクチョコレートを合わせたムースに、ピスタチオのムースを合わせた贅沢な一品。

ミルフィーユ ￥691

スクエアミルフィーユ ￥3,456

サクサクのパイにマダガスカル産バニラビーンズを使ったカスタードクリームと苺をサンドしました。

モンブラン ￥702

熊本産の和栗を使用した軽いクリームของモンブランです。

キャラメルシュークリーム ￥486

円柱型のシューに濃厚なキャラメルカスタードクリームを詰めたお洒落なシュークリームです。

キャラメルプリン ￥486

バニラビーンズ入りの滑らかな口当たりのプリンです。

黒ゴマのブランマンジェ ￥626 *8月31日まで提供

黒胡麻ペーストを使ったブランマンジェに和三盆寒天、あんこをのせた和をテーマにした一品。

ライムとグレープフルーツのジュレ ￥594 *8月31日まで提供

ライムの皮の香りをジュレに閉じ込め、風味豊かなグレープフルーツのゼリーです。

ムースマンゴー ￥669 *8月31日まで提供

マンゴームース、マンゴー果肉のジュレとチョコレートの生地がアクセントのケーキです。

タルトシトロン ￥648 *8月31日まで提供

濃厚なレモンクリームと軽いメレンゲのタルトです。



スクエアショートケーキ



ストロベリーショートケーキ



スクエアムースショコラピスターシュ



ムースショコラピスターシュ



スクエアミルフィーユ



ミルフィーユ



キャラメルシュークリーム



モンブラン



キャラメルプリン



ムースマンゴー



タルトシトロン



ライムとグレープフルーツのジュレ



黒ゴマのブランマンジェ

＜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。



【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。(出社前の検温と記録)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。