

2016年9月15日

香りの引き立て方にこだわった、気品に溢れた世界の味を楽しめるショコラが登場

ボンボンショコラ

販売開始:2016年9月15日(木)より通年



9つのフレーバーのボンボンショコラ

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、ホテル支配人:清水 尚之)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、本年4月に着任した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したボンボンショコラを販売開始いたします。

アロマセラピーアドバイザーという目線を持つ徳永が、徹底的に香りの引き立て方にこだわったショコラは、チョコレートとの相性が良い素材を厳選し、9種類ご用意いたしました。ライチやフランボワーズは、生クリームを使わずピュールだけを使用し、フルーツの香りを引き立てています。また、オレンジとモンブランは、お酒を効かすことによって、香りをより感じていただけるよう綿密に計算されており、徹底的にこだわって組み立てをいたしました。

クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015 チョコレートピエス部門の頂点を極めた徳永による、気品溢れる世界の味をお楽しみください。

◆ボンボンショコラ 概要 ◆

【販売開始】2016年9月15日(木)より通年

【場所】ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック/1階

【営業時間】11:00~20:00

【お問い合わせ】03-5404-7895 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

ホームページ: www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/

【料金】4個入り 1,800円(税別)/9個入り 3,200円(税別) ※料金は税金別

【内容】※発送も承ります

- 9個入り:①ティラミス マスカルポーネとエスプレッソ
 ②モンブラン マロングラッセとネグリタラム
 ③フランボワーズ フランボワーズとミルクチョコレートのガナッシュ
 ④ライチ ライチのフレッシュな香り
 ⑤ノワール ベーシックなカカオ香るガナッシュ
 ⑥ピスターシュ 濃厚なピスタチオの風味
 ⑦ジャンドゥーヤ ジャンドゥーヤとアーモンドのプラリネの食感
 ⑧チャイ チャイティーのガナッシュとヘーゼルナッツのプラリネ
 ⑨オレンジ オレンジコンフィとマンダリンナポレオン

4個入り:ティラミス/ノワール/フランボワーズ/ライチ



エグゼクティブシェフパティシエ 徳永純司

