

PRESS INFORMATION < プレスインフォメーション > PRESS INFORMATION

2016年9月15日

旬の洋梨を使用したマンスリーケーキやプティガトーが登場

秋のマンスリーケーキ&プティガトー

販売期間:2016年9月15日(木)~11月30日(水)



秋のマンスリーケーキ「シャルロットポワール」



季節のプティガトー

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による、秋のマンスリーケーキとプティガトーをご用意いたしました。

マンスリーケーキは、旬の洋梨を使った「シャルロットポワール」を徳永バージョンにてお作りいたしました。プティガトーは、キャラメリゼしたりんごと、アーモンドクリーム、カルヴァドスがほんのり香る生クリームの風味が楽しめる「タルトタタン」や、真紅の色が目を引くホワイトチョコレートのムースの「ルージュ」、色鮮やかなグラススタイルの「サヴァラン サングリア」などをご用意いたしました。

「クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2015」で準優勝を果たした徳永による世界の味をお楽しみください。

<「秋のマンスリーケーキ&プティガトー」概要>

【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

【販売期間】2016年9月15日(木)~11月30日(水)

【内容・料金】※税金別

ルージュ ￥540

ホワイトチョコレートムースの中にベリーの酸味とほんのり紅茶を感じられる、さっぱりとした一品です。

ティラミス ￥560

キルシュのきいたグリオットチェリーがアクセント。風味豊かなマスカルポーネクリームがくせになります。

キャラメルポワール ￥560

洋梨とキャラメル風味の生クリームのマリージュを楽しめる、秋を感じるムースです。

タルトタタン ￥500

キャラメリゼしたりんごと、アーモンドクリーム、カルヴァドスがほんのり香る生クリームの風味を楽しめます。

サヴァラン サングリア ￥580

サングリアのサヴァランとカシスのシブーストに、カスタードクリームと生クリームを合わせたクリームを、見た目鮮やかなグラスデザートにしました。

シャルロットポワール ￥3,400

貴婦人の帽子に見立てた伝統的なお菓子を徳永バージョンにてお作りしました。お誕生日など、特別な日にお召し上がりください。

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



エグゼクティブシェフ
パティシエ 徳永純司