

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

2016年12月22日

1月限定で提供する「ガレット・デ・ロワ」、旬のイチゴをアレンジしたマンスリーケーキが登場

## マンスリーケーキ 1月

販売期間:2017年1月1日(日)~1月31日(火)



フランスで毎年1月6日に食される「ガレット・デ・ロワ」



1月のマンスリーケーキ「タルト フレーズ バナーヌ」

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、1月のマンスリーケーキをご用意いたしました。

フランスで毎年1月6日のエピファニーの日に食されるお菓子「ガレット・デ・ロワ」を、1月4日から販売いたします。「栄光」、「勝利」のシンボルである月桂樹の葉模様を象ったさくさくのパイ生地、風味豊かなアーモンドクリームを合わせました。

また、愛媛県産のイチゴ「紅の雫」を使った「タルト フレーズ バナーヌ」は、イチゴの香りと酸味を活かしつつ、バナナとカスタードクリームの絶妙なバランスで仕上げた一品です。

さらに、お土産品として好評をいただいている「ベイロール」を金箔で包みあげ、水引をアレンジしたロールケーキを三が日限定で販売いたします。シェフこだわりのもちもちとしたスポンジに、旬のイチゴと生クリームは誰にでも喜ばれる味わいで、お年賀やご進物に最適です。

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・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ぜひお楽しみください。

### <「マンスリーケーキ 1月」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】2017年1月1日(日)~1月31日(火)

\* 金箔ロールは1月1日~3日の限定販売、  
ガレット・デ・ロワは1月4日からの販売となります。

【内容・料金】※税金別

**ガレット・デ・ロワ 18cm / ¥2,500**

さくさくのパイ生地の中にアーモンドクリーム。  
フランスでは毎年1月6日、エピファニーの日に食されます。  
フェーヴと呼ばれる小さな陶器を食べ当てた人が  
その日は1日王様・王女様に。

**タルト フレーズ バナーヌ アントルメ ¥3,600 プティガトー ¥580**

愛媛県産のイチゴ「紅い雫」の香りと酸味に、バナナとクレーム・ディプロマットの  
まろやかな甘みの組み合わせが絶妙です。

**金箔ロール 17cm / ¥2,200**

もちもちとしたスポンジの中に苺と生クリーム。三が日のみの限定商品です。

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通)

[www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/)



三が日限定の「金箔ロール」



エグゼクティブシェフパティシエ  
徳永純司