

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

2017年3月14日

7種の卵の形をした動物たちが、華やかなイースター(復活祭)を演出。

イースターエッグ

販売期間:2017年3月15日(水)~4月30日(日)



卵型のチョコレートで作ったパンダ、イヌ、ニワトリ、ライオン、テディーベア、ブタ、ペンギンの動物たち

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、7種のイースターエッグをご用意いたしました。「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」で世界大会準優勝、チョコレートピエス部門第1位の経歴を持つ、エグゼクティブシェフパティシエ徳永純司が手がけたイースターエッグは、卵型のチョコレートで7種の動物を表現いたしました。イースターエッグとは復活祭の休日もしくは春を祝うための特別に飾り付けられた鶏卵であることから、当初は第一作としてニワトリを製作し、毎年仲間を増やしていくうちに、今年は7種の“イースターエッグ 動物シリーズ”が完成いたしました。

そのままお召し上がりいただいたり、イースター(本年は4月16日)まで飾って見て楽しんでいただいたり、プレゼントやお土産にもおすすめです。お気に入りのイースターエッグとともに華やかなイースターをお楽しみください。

<「イースターエッグ」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3月15日(水)~4月30日(日)

【内容・料金】イースターエッグ 各¥3,800 ※税金別

* 種類は、ニワトリ、パンダ、イヌ、ライオン、ブタ、ペンギン、テディーベア

* 賞味期限は60日間

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通)

www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックの内観



エグゼクティブシェフパティシエ徳永純司