

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

2017年3月15日

春を感じる桜のケーキ、旬の苺を使ったロールケーキやモンブランなどが新登場

## 春のケーキコレクション

販売期間:2017年3月15日(水)~5月31日(水)



ご進物にもおすすめの「苺スフレロールケーキ」



桜のブランマンジェや苺のモンブランが初登場

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、春を感じる桜や旬の苺を使ったケーキをご用意いたしました。桜を使ったプティ・ガトーは、フロマージュブランと桜の軽いチーズケーキ「桜クレメダンジュ」、桜と桃のゼリーやヨーグルトのクリームで仕立てた「桜と豆乳のブランマンジェ」、桜と米粉を使用したもちもちのシフォンケーキが登場します。また、旬の苺を使ったケーキに、ご進物にもおすすめの苺スフレロールケーキ、苺の白餡を組み合わせさせた苺モンブラン、苺を贅沢に使いサクサクに仕上げたエクレアやパリプレストをご用意いたします。「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」の世界大会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。

### <「春のケーキコレクション」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)~5月31日(水) ※商品によって異なります。

【内容・料金】※税金別

<桜を使ったケーキ> ※3月15日~4月15日の限定販売

桜クレメダンジュ 560円

フロマージュブランと桜の軽いチーズケーキ。桃のコンポートとベリーを使用。

桜と豆乳のブランマンジェ 580円

豆乳と桜のブランマンジェ。桜と桃のゼリー、ヨーグルトのクリームをあわせました。

桜シフォンケーキ 1,500円

桜と米粉を使用したもちもちのシフォンケーキ。付け合せの生クリームとご一緒にお召しあがりください。

<苺を使ったケーキ>

苺モンブラン 600円 苺と白餡を合わせたクリーム。ベリーのコンフィチュール、ヘーゼルナッツメレンゲが入っています。

苺のスフレロールケーキ 2,200円 ※5月8日まで販売

もちもちの生地に、コクのある生クリームと旬のイチゴを合わせ、金箔で華やかに仕上げました。

エクレールフレーズ 600円 ※4月15日~販売開始

旬の苺を贅沢に使用し、マスカルポーネクリームとピスタチオのクリーム、チョコレートガナッシュを組み合わせさせたエクレアです。

パリプレストフレーズ 3,800円 ※4月15日~販売開始

旬の苺を贅沢に使用し、マスカルポーネクリームとピスタチオのクリーム、チョコレートガナッシュを組み合わせさせたパリプレスト。

<その他新発売のケーキ>

濃茶(こいちゃ) 560円 抹茶のバタークリームとガナッシュ、アーモンドのスポンジ。抹茶のオペラをイメージしたお菓子です。

ミルフィーユオランジュ 540円

オレンジのガナッシュとチョコレートのクリーム。プラリネの食感とダコワーズを組み合わせました。

タルトフレーズ 600円 アーモンドクリーム、マスカルポーネクリーム、ラズベリージャムを合わせたサクサクのタルトです。

【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/)



エグゼクティブシェフパティシエ  
徳永純司