

ユーモアあふれる卵型のチョコレートでイースター(復活祭)を華やかに演出

イースターエッグ

期間:2018年3月15日(木)~4月30日(月)

場所:ザ ショップ N.Y.ラウンジブティック



今年は「てんとう虫と花」、「ニワトリ」、「ウサギ」、「目玉焼き」の4種類が登場

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:野村 昭彦)では、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、チョコレートで作った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、毎年人気の定番の「ニワトリ」に加え、新作の「目玉焼き」、「ウサギ」、「てんとう虫と花」の4種類が登場いたします。生命の復活と繁栄を祝うイースターのシンボルである「イースターバニー」や、卵の殻から飛び出した「目玉焼き」はユーモアたっぷりに表現いたしました。

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1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。

<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】2018年3月15日(木)~4月30日(月)

【内容・料金】イースターエッグ 各¥3,900 ※税金別

* 種類は「ニワトリ」、「目玉焼き」、「ウサギ」、「てんとう虫と花」

* 賞味期限は製造日より60日間

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通)

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

<徳永純司プロフィール>

1979年生まれ 愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪の ミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でベストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。
2015年「クープ・デュ・モンド」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピエス部門で1位など、数々のコンテストで優勝。
2016年4月より、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブ シェフ パティシエに就任。



エグゼクティブシェフパティシエ
徳永 純司