

**【期間限定】母の日のプレゼントにおすすめ！  
カーネーションをモチーフにした「母の日ケーキ」を販売**

期間：2018年5月12日(土)～5月14日(月) 場所：ザ ショップ N.Y.ラウンジブティック



ケーキのトップにはチョコレートでカーネーションを華やかにデコレーション

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5月14日の母の日に向けて、「母の日ケーキ」を3日間限定で販売いたします。

チョコレートのカーネーションのフォルムが美しいホールケーキは、エグゼクティブシェフパティシエの徳永が、母の日のためだけに作りました。レアチーズケーキにベリーのジュレを詰め、サクサクのサブレを敷いて食感も楽しめるケーキに仕上げました。

日ごろの感謝の想いをケーキに託してプレゼントにぜひご利用ください。

-----<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5月12日(土)～5月14日(月)

【内容・料金】¥3,600 ※税金別

\* 大きさは約12cm

【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/)

<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