



Press Release
2022年10月4日

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルが贈るクリスマス 2022
フェスティブシーズンを華やかに彩るケーキやシュトーレン
10月24日より予約受付開始



ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル（神奈川県横浜市西区みなとみらい 1-1-1）のグルメ&スーベニール「アイマリーナ」では、3種のクリスマスケーキやシュトーレンなど各種クリスマスアイテムの予約受付を、10月24日（月）より開始いたします。

毎年ご好評を得ている、こだわりの生クリームと国産いちごを存分に味わえるショートケーキ「いちごのシンフォニー」をはじめ、最高級カカオ72%のブラックチョコレートを使用した大人のための「ブッシュ・ド・ノエル」、上質な国産いちごをふだんに使用し見た目も華やかな「クリスマスミルフィーユ」を販売いたします。

また、今年も販売開始以来根強いファンを持つクリスマスブレッド「シュトーレン」が登場。シェフが丹精を込めて漬け込んだドライフルーツとナッツをたっぷりと練り込み、ひとつひとつ丁寧に焼き上げるシュトーレンは、素材、食感、香りなど細部にまでこだわり抜いた逸品。その他、贈り物としても最適なショコラティエによるボンボンショコラや愛らしいサンタクロス型のチョコレートなど、クリスマスを彩る当ホテルならではのラインナップをお届けいたします。

ご自宅でのひとときを華やかに彩る上質なケーキやブレッドとともに、心躍るフェスティブシーズンを
お過ごしください。



<クリスマスケーキ>

- 予約期間： 2022年10月24日（月）～12月14日（水）
* 販売数が上限に達し次第、ご予約受付を終了いたします。
- 予約方法： お電話または店頭
* 「イチゴのシンフォニー」「ブッシュ・ド・ノエル・ショコラ」は
オンライン予約も可。
- 引渡期間： 2022年12月22日（木）～12月25日（日）

「イチゴのシンフォニー」

5,724円（直径15cm、高さ11cm）

毎年好評を博すパティシエのこだわりが光るショートケーキ。しっとりときめ細やかなスポンジと口どけの良い上品な甘さの生クリーム、贅沢に使った国産いちごが絶妙なハーモニーを奏でる、考え抜かれたバランスが秀逸な逸品。底にデコレーションされた刻みアーモンドの食感がアクセントを添えます。



「ブッシュ・ド・ノエル・ショコラ」

4,860円（縦15cm、横10cm、高さ8cm）

最高級カカオ分72%のブラックチョコレートを使用した、カカオの芳醇な風味を堪能できる、香りも味わいも大人の逸品です。ブランデーが優雅に香り立つしっとりとしたスポンジ生地と、甘さ控えめの濃厚なチョコレートクリームが織り成す上品な味わい。表面を覆うパリパリとした食感のチョコレートとのコントラストもお楽しみいただけます。



「クリスマスミルフィーユ」

5,508円（縦15cm、横10cm、高さ11cm）

香ばしくキャラメリゼしたサクサクのパイ生地に、バニラビーンズを使ったコクのあるカスタードクリームをたっぷり重ね合わせ、フレッシュな国産いちごをふんだんにあしらいました。アルコール不使用ですので、小さなお子様やお酒が苦手な方にもお楽しみいただけます。





<シュトーレン&チョコレート>

- 予約期間： 2022年10月24日（月）～12月14日（水）
*販売数が上限に達し次第、ご予約受付を終了いたします。
- 予約方法： お電話または店頭
- 引渡期間： 2022年12月1日（木）～12月25日（日）

「山手・元町 アメリカ山ピュアハニーのシュトーレン」

2,700円（縦20cm、横10cm）

グランマニエに半年間丹念に漬け込んだ5種類のドライフルーツを贅沢に使い、しっとりとした口溶けの良い生地に胡桃やアーモンドの食感、シナモンの香りが絶妙にマッチする毎年好評のシュトーレン。砂糖の代わりに、横浜・元町の「アメリカ山公園」で採れるはちみつを生地に練り込むことで、風味豊かで味わい深い逸品に仕上げました。クリスマスまでの心躍る毎日を、日ごとに熟成される味わいの変化とともに楽しみいただけます。



「ホームメイドチョコレート ～クリスマスエディション～」

3個入り 1,458円

6個入り 2,916円

9個入り 4,374円

ホテルのショコラティエがひとつひとつ丁寧に作り上げる、濃厚で口どけ滑らかなボンボンショコラにクリスマス限定フレーバー3種が登場。フェスティブシーズンの贈り物にも最適です。



「サンタチョコレート」

1個 1,296円（高さ14cm）

厳選カカオと高品質で知られるフランスのショコラブランド「ヴァローナ」のクーベルチュールチョコレートを使用した、愛らしいサンタクロース型のチョコレート。

（アルコール不使用）



- 販売（引渡）場所： グルメ&スーベニール「アイ マリーナ」（2階）
- 営業（引渡）時間： 11:00～18:00
*12月23日～25日は営業時間を延長します。詳しくはウェブサイトをご確認ください。
- 予約・お問い合わせ： 045-223-2366（アイ マリーナ直通）
ウェブサイト： <https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=37>



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

- * 表示価格はすべて税込みです。
- * 画像はすべてイメージです。
- * 諸般の事情によりリリースの内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテル HP をご確認ください。



ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルについて：

“風をはらんだヨットの帆”の外観でお馴染みの、横浜を代表するホテル。地上 31 階の建物に、客室数 594 室、7つのレストラン&バーのほか、大小 15 室の宴会場を有し、ホテル館内は至るところからベイフロントならではの景色が一望できます。APEC や TICAD など国際行事への対応をはじめ、国内外の数多くの賓客を「おもてなし」してきたそのホスピタリティには、開業以来、高い評価を頂戴しています（1991 年 8 月開業）。<https://www.ic yokohama-grand.com/>

インターコンチネンタル®ホテルズ&リゾーツについて：

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツは、75 年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル®アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS サイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

【本プレスリリースに関するメディアからのお問い合わせ】

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル

PR 担当 川井優子

Email: yuko.kawai@icyokohama.com

Tel: 045-223-2314