



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

Press Release

2023年10月10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 2023
クリスマスシーズンを華やかに彩るケーキ&ブレッド
10月23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）では、グルメ&スーベニール「アイマリーナ」にて、クリスマスケーキやシュトーレン、ボンボンショコラなど各種クリスマス商品の予約受付を10月23日（月）より開始いたします。

12月22日（金）～12月25日（月）は、新作を含む4種のクリスマスケーキを販売。今年の新作は、艶やかなグラサージュとキュートなハート型が目を引く「クールルージュ」。フィナンシェ生地をベースに、柚子のジュレと苺のジュレを口どけ滑らかなヴァニラムースで包みました。香り高く軽やかさを演出する柚子は、濃厚なヴァニラムースと相性抜群で、それぞれの素材の魅力をより一層際立てます。また、毎年人気を博すこだわりの生クリームと国産いちごを存分に味わえるプレミアムショートケーキ「いちごのシンフォニー」をはじめ、希少なブランド苺「スカイベリー」を贅沢に使用した華やかな「クリスマスミルフィーユ」、最高級カカオ72%のブラックチョコレートを使用したシックな装いの「ブッシュドノエルショコラ」もラインナップ。

また、12月1日（金）～12月25日（月）の期間は、中からクリスマス限定フレーバーのボンボンショコラが現れるクリスマスツリー型の新作チョコレート「ショコラツリー」や、ドライフルーツとナッツをたっぷり練り込んだ売り切れ必至のシュトーレンなど、贈り物としても最適なアイテムが揃います。

当ホテルのパティシエが心を込めて贈る上質なケーキやブレッドが、ご自宅での笑顔あふれるクリスマスを華やかに演出します。



<クリスマスケーキ>

- 予約期間：2023年10月23日（月）～12月13日（水）

* 販売上限数に達し次第、予約受付および販売を終了いたします。

- 予約方法：電話、店頭、オンライン（いちごのシンフォニー、ブッシュドノエル ショコラのみ可）

<https://www icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpid=37>

- 引渡期間：2023年12月22日（金）～12月25日（月）

「クール ルージュ」

5,184円（縦14cm、横13.5cm、高さ5.5cm）

鮮やかなピンク色とキュートなハート型がクリスマス気分を盛り上げる今年の新作ケーキ。アーモンドが香るフィナンシェ生地、酸味のある柚子のジュレと苺のジュレを重ね、マスカルポーネチーズを加えたヴァニラムースで包みました。コク深くクリーミーなムースと爽やかな柚子の酸味が絶妙なバランスを織り成し、食後にも軽やかに楽しめるクリスマスケーキです。



「スカイベリーのクリスマスミルフィーユ」

7,560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と濃厚なカスタードクリームを交互に重ね、希少価値の高いプレミアム苺として知られる栃木県産の「スカイベリー」を惜しげもなくあしらいました。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でもお楽しみいただけます。



「いちごのシンフォニー」

6,264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プレミアムなショートケーキ。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。下部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」

5,184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大人のためのブッシュドノエル。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、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楽しめるチョコレートづくしの逸品です。





<シュトーレン&チョコレート>

- 予約期間： 2023年10月23日(月)～12月13日(水)
* 販売上限数に達し次第、予約受付および販売を終了いたします。
- 予約方法： 電話、店頭、オンライン(シュトーレンのみ可)
<https://www icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=37>
- 引渡期間： 2023年12月1日(金)～12月25日(月)

「山手・元町 アメリカ山ピュアハニーのシュトーレン」

3,240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。



「ショコラツリー」

1個3,456円 2個セット6,912円(高さ14cm)

高品質なフランス産のクーベルチュールチョコレートを使用した、愛らしいクリスマスツリー型のチョコレート。中からボンボンショコラが現われる、クリスマスのワクワク感が詰まったショコラティエの遊び心あふれる新作ショコラです。



「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 1,566円

6個入り 3,132円

9個入り 4,698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。繊細な甘みとエレガントな香りが広がる「シャンパン」、ラズベリーの甘酸っぱさがバニラの優しい甘みを引き立てる「ラズベリーバニラ」、レモンチェッロの爽やかな味わいが際立つ「プラリネシトロン」と、いずれもフェスティブシーズンならではの華やかなフレーバーが揃います。



- 販売場所： グルメ&スーベニール「アイマリーナ」(2階)
- 営業時間： 11:00～18:00 *土日祝 10:00～
- 予約・お問い合わせ： 045-223-2366 (アイマリーナ直通)
店舗ページ <https://www icyokohama-grand.com/restaurant/imarina/>



- * 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。

<シェフのプロフィール>

安田 げんき ペストリーシェフ

製菓専門学校を卒業後、首都圏のホテルにて研鑽を積み、2007年にヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテルに入社。2017年5月、歴代最年少でペストリーシェフに就任。その繊細な見た目と確かな味のバランス、オリジナリティあふれるアイデアセンスを生かし、ショップからレストラン、ウエディングに至るまでホテルで提供するすべてのスイーツを手がける。



メッセージ：

「厳選したいちごをふんだんに使ったケーキ、ショコラの苦味や香りが際立つ大人のチョコレートケーキなど、カップルからご友人同士、ご家族まで、幅広いシチュエーションでお楽しみいただけるようラインナップを揃えました。多くのお客様に心躍るクリスマスをお過ごしいただけるよう、ペストリースタッフとともに一つ一つ心を込めてお届けします。」



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&リゾートについて：

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、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