



Press Release

2024年10月11日

～聖なる夜はホテルのクリスマスケーキとともに～
人気のショートケーキのほか、クロカンブッシュなど新作3種も登場
「いちごのシンフォニー」が特別料金となるオンライン早期予約受付は10月31日まで



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、2階グルメ&スーベニール「アイ マリーナ」にて、楽しいクリスマスを演出する新作3種を含むケーキ全6種と、クリスマスの伝統菓子シュトーレン、クリスマス限定のボンボンショコラの予約受付を10月21日（月）より開始いたします。

当ホテルの今年のクリスマスケーキは、毎年ご好評の定番ケーキ3種が揃います。上品で軽い口どけの生クリームを使用し、しっとりときめ細やかなスポンジ生地と国産いちごを贅沢に重ね合わせた一番人気の「いちごのシンフォニー」、希少な栃木県産の大粒いちご「スカイベリー」をたっぷりとのせた「スカイベリーのクリスマスミルフィーユ」、カカオの芳醇な風味を堪能できる「ブッシュドノエルショコラ」はお子様からご年配の方まで幅広く愛される味です。

さらに今年は個性あふれる3種の新作ケーキも登場。色鮮やかで美しいハート型のフランボワーズの中に、ピスタチオブリュレやベリームースが入った「グランクール」、つややかな餡細工をまとったプチシューをキャラメルクリームとともに美しく積み上げた「クロカンブッシュ オランジュ」、大輪のポインセチアを額絵のようにデザインした「ボヌール」など、どれも特別な日を祝うのに相応しい逸品となっています。

ほかにも、クリスマスを待つ間に少しずつスライスし、日ごとに深みを増すフルーツの味わいを楽しめるオリジナルのシュトーレンや、クリスマスバージョンの3種のボンボンショコラなど、大切な方へのギフトにも最適なこの時期限定のアイテムも揃えました。

なお、「いちごのシンフォニー」は2024年10月31日（木）までにオンラインにてご予約いただきま



すと、早期ご予約特典として通常価格より 10%割引いたします。

パティシエが心を込めて作りあげるホテルメイドのお菓子で、笑顔溢れる楽しいひとときをお過ごしください。

<クリスマスケーキ>

- **予約期間**： 2024 年 10 月 21 日（月） 11:00～12 月 12 日（木） 17:00
* 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）
- **Web サイト**：<https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpId=37>
- **販売期間**： 2024 年 12 月 21 日（土）～12 月 25 日（水）

「いちごのシンフォニー」(Web 予約可)

6,480 円（直径 15 cm、高さ 11 cm）

オンライン早期予約特別料金 5,832 円 ※10 月 31 日（木） 23:59 まで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一品。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」(Web 予約可)

6,210 円（縦 14 cm、横 10 cm、高さ 12 cm）

最高級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ブッシュドノエル。なめらかでコクのあるブリュレを風味豊かなピスタチオガナッシュとしっとりとしたココアのスポンジ生地です。丁寧に巻きあげ、甘さ控えめのチョコレートクリームでコーティングし切り株を表現しました。中に忍ばせた甘酸っぱいフランボワーズジャムがカカオの味を際立たせます。



「スカイベリーのクリスマスミルフィーユ」

7,830 円（縦 15 cm、横 10 cm、高さ 11 cm）

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、プレミアムいちごとして知られる希少な栃木県産の「スカイベリー」とブルーベリー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でもお楽しみいただけます。





「グラン クール」

6,210 円 (縦 18cm、横 13.5cm、高さ 5.5cm)

赤くつややかなハート型の表面にベリーをたっぷりとのせた、アートのような 2024 年の新作ケーキ。サブレショコラやピスタチオのフィアンティース、ピスタチオビスケットなど、味わいや食感の異なる土台を何層も重ね、濃厚なベリーのムースの中に甘酸っぱいベリーのコンポートとピスタチオブリュレをとじ込めています。美しい見た目の中にさまざまな味が詰まった逸品です。



「クロカンブッシュ オランジュ」

4,050 円 (直径 11.5cm、高さ 12cm)

特別な日に供されるフランスの伝統的な菓子、クロカンブッシュを当ホテル風にアレンジしました。サクサクとしたパイ生地に、中央に濃厚な味わいのキャラメルブリュレとクレームオランジュを忍ばせた香り高いオレンジムースをのせ、プチシューとキャラメル味のクリームでツリー状に仕立てました。シュー表面のパリパリとした餡の食感も楽しい大人のクリスマスケーキです。

※お酒を含んでおります



「ボヌール」完全予約制・限定 10 個

17,580 円 (縦 20cm、横 20cm、高さ 12cm)

白いクリームに深紅のポインセチアが映える、印象的なスクエアのケーキ。爽やかなチーズのムースと甘酸っぱいカシスジュレを濃厚なホワイトチョコレートムースで挟み、トップにバニラガナッシュをたっぷり絞りました。6~8 名様でお召し上がりいただけるサイズなので、ご家族ではもちろんのこと、パーティーなどにもおすすめです。



<シュトーレン&チョコレート>

- 予約期間： 2024 年 10 月 21 日 (月) 11:00~12 月 12 日 (木) 17:00
* 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
- Web サイト：<https://www.icyokohama-grand.com/restaurant/detail.php?rpid=37>
- 販売期間： 2024 年 12 月 1 日 (日) ~12 月 25 日 (水)



「山手・元町 アメリカ山ピュアハニーのシュトーレン」(Web 予約可)

3,240 円 (縦 20 cm、横 10 cm)

グランマル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お楽しみいただけます。

※お酒を含んでおります



「ホームメイドチョコレート ～クリスマスエディション～」(Web 予約可)

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、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。

※お酒を含んでおります



- 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 Web サイト：<https://www icyokohama-grand.com/restaurant/imarina/>

* 画像はすべてイメージです。

* 上記料金は税金・サービス料を含みます。

* 諸般の事情により、リリースの内容に一部変更が生じる場合がございます。最新情報はホテルホームページをご確認ください。



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、8 つのレストラン&バーのほか、大小 15 室の宴会場を有し、ホテル館内はいたるところから海が一望できます。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 icyokohama-grand.com/>



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

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、世界 70 カ国に 73,500 室以上、220 以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946 年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS 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

広報担当 菅 陽子／酒井 智子

Email: yoko.kan@icyokohama.com

Tel: 045-223-2314