

ANAインターコンチネンタルホテル東京

『チョコレート・センセーション 2019』開催

チョコレートの多様性と奥深さを体験できるスイーツブッフェやアフタヌーンティー、計 21 回のワークショップ、人気ブランドのポップアップストアなど盛大に展開

ANAインターコンチネンタルホテル東京【英語表記:ANA InterContinental Tokyo/東京都港区赤坂/総支配人 ミシェル・シェルトー】では、昨年に続き、世界有数のチョコレートメーカー「バリーカレボージャパン株式会社」【英語表記:Barry Callebaut Japan Ltd./本社:群馬県高崎/代表取締役社長パスカル・ムルメステール】のご協力のもと、本年10月1日(火)から2020年1月14日(火)まで、チョコレートをテーマにした祭典『チョコレート・センセーション 2019』(総称)を、ホテル内全 10ヶ所のレストラン&バーほかパブリックエリアを含め、全館を挙げて開催いたします。

同イベントでは、チョコレートづくりのスイーツブッフェやアフタヌーンティー、さらにはカカオを使った和食などの期間限定メニューに加え、ワークショップ、チョコレート細工の作品展示、人気ブランドのポップアップストアなどを通して、チョコレートの幅広い魅力と最新トレンドをお楽しみいただけます。今年は、世界のトップシェフ達が新作を発表してトレンドが決まると言われる最先端のボンボンショコラの魅力や、チョコレートの多様な味わいと奥深さを体験できる企画となっています。

吹き抜けのロビーを見渡せるシャンパン専門店「シャンパン・バー」(3FL.)の「チョコレート・スイーツブッフェ」では、ダーク、ミルク、ホワイト、ルビーなど異なるチョコレートを使った合計 40 種類の豊富なスイーツと、チョコレートやカカオを使用した 14 種類の軽食をブッフェ形式で存分にお楽しみいただけます。人気の食べ比べコーナーには、10 種類以上のボンボンショコラをご用意します。また、ロビーの中央に位置する寛ぎの空間「アトリウムラウンジ」(2FL.)で提供する「チョコレート・アフタヌーンティーセット」では、口どけ滑らかな「ラズベリーのボンボンショコラ」と「ミルクチョコレートとナッツのボンボンショコラ」をはじめ、一品一品美しく仕上げられた 15 種類のプチガトーと 4 種類のセイゴリー(塩味のメニュー)が華やかな赤色のアフタヌーンティースタンドに並びます。



「チョコレート・スイーツブッフェ」(イメージ) シャンパン・バー(3FL.)

さらに、『チョコレート・センセーション 2019』では、活躍中のショコラティエやパティシエなどの専門家 15 名によるワークショップも、宴会場やレストランで、14 のプログラムにて総計 21 回開催します。近年注目されているビントゥーパー(カカオ豆の焙煎から、チョコレートの製造を一貫して行う手法)チョコレートについて詳しく学べるものや、コーヒー、ワイン、チーズなどとのマリアージュを体験できるものなど、幅広いプログラムを揃えます。また、館内アートギャラリーには国内外で活躍する 15 名の作家たちによるチョコレートをテーマにした現代アート作品を展示するほか、11月12日(火)から25日(月)までの期間は、シェフやパティシエの方を対象としたチョコレート細工のコンクール「チョコレートショーピース コンペティション 2019」の一次審査通過作品を館内パブリックエリアに展示し、来館者による一般投票も行うことで、同祭典を華やかに盛り上げます。

チョコレートの魅力を余すところなく体験いただける『チョコレート・センセーション 2019』の詳細は次頁のとおりです。

『チョコレート・センセーション2019』概要

共通開催期間：2019年10月1日(火)～2020年1月14日(火)

※表示価格は注釈のあるものを除き、すべて消費税・サービス料別。

■チョコレートをテーマにした特別メニュー

●シャンパン・バー(3FL.) The Champagne Bar ※2020年1月13日(月)まで

「チョコレート・スイーツbuffet」お1人様 平日 5,800円／土日祝日 6,400円

<時間> 11:30～／13:30～／15:30～／17:30～／19:30～ 各1時間半・5部制
 ※但し、日曜・祝日は19:30～の部を除く4部制。

※ウェルカムスイーツとして、スペシャルデザート「チョコレートガーデン」(10月・11月)または「シークレットチョコレートドーム」(12月・1月)をテーブルにサービスいたします。

- チョコレートスイーツ(40種類): クラシックショコラ、オペラ、チョコレートクリームブリュレ、チョコレートブラウニー、ラズベリーとチェリーのチョコレートケーキ、チョコレートムース、ホワイトチョコレートとビターチョコレートのシュークリーム、ホワイトチョコレートとレモンケーキ、ホワイトチョコレートとバラのムース、ルビーチョコレートと苺のロールケーキ、ルビーチョコレートとチェリーのケーキ、キャラメル風味のチョコレートと栗のケーキ、チョコレートタブレット3種(ルビー、ビター、ホワイト)、アールグレイ風味クリーム5種(ビターチョコレートとエキゾチックソース、ホワイトチョコレートとマシュマロ、ルビーチョコレートのクランチ、ミルクチョコレート、キャラメル風味のチョコレートとマロン) など
- 軽食(14種類): プルドポークバーガー チョコレートソース、アップルベーコンピザトースト チョコレートバーベキューソース、シーフードサラダ ホワイトチョコレートチリソース、ハムとタマゴのココアフォカッチャサンドイッチ、チキンルティータ チョコレートとバルサミコソース、フォアグラムース 2種(ベリーチョコレートソース、オレンジチョコレートソース)、トマトとイカ墨パン カカオニブ添え、ココアクロワッサン ルビーチョコレートがけ など
- 10種類以上のボンボンショコラや各種チョコレートの食べ比べコーナー
- ソフトクリームを使ったオリジナルパフェのメイキングコーナー
- ドリンク: コーヒー、紅茶など計15種類のお飲み物がフリードリンク
 ※オプション: グラスシャンパン 1,500円～、シャンパン・ワイン・ビールのフリーフロープラン 3,000円

●アトリウムラウンジ(2FL.) ATRIUM LOUNGE

「チョコレート・アフタヌーンティーセット」お1人様 5,500円

<時間> 平日 12:00～18:00 2時間制 土日祝日 11:00～／13:30～／16:00～ 各2時間・3部制

- プチガトー(15種類): チョコレートドームベリー添え、ルビーチョコレートヴェリース、チョコレートロリポップ、チョコレートリングケーキ、カカオの実チョコレート、ビターチョコレートとグリオットチェリーケーキ、ホワイトチョコレートとローズムース、ミルクチョコレートムース、チョコレートマカロン、ラズベリーのボンボンショコラ、ミルクチョコレートとナッツのボンボンショコラ、キャラメル風味のチョコレートと栗のケーキ、キークッキー、チョコレートシュークリーム、スコーン
- セイボリー(4種類): カプレーゼサンドイッチ、フォアグラのフラン チョコレートのミロワール風、パテドカンパーニュ カカオニブ添え、オマール海老とスモークサーモンのサンドイッチ
- ドリンク: 紅茶、コーヒー、ハーブティー、フレーバーティーなど計22種類のお飲み物がフリードリンク



「チョコレート・アフタヌーンティーセット」
 (写真は2名様用)

● ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー(2FL.) PIERRE GAGNAIRE PAINS et GATEAUX

フランスのエスプリが薫るパンやケーキをテイクアウトできる「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」では、チョコレートをつんだんに使ったパンやケーキなど、計 12 種類のテイクアウト商品を販売します。

<販売時間> 7:00~22:00/土日祝日 7:00~20:30

※販売商品の価格はすべて消費税込。

ケーキ:

- ・チョコレートとカシスムース
 (プチガトー650円・写真左上/アントルメ4,000円)
- ・ヘーゼルナッツプラリネ チョコレートケーキ
 (プチガトー650円/アントルメ5,000円・写真中央)
- ・ルビーチョコレートと洋梨のタルト(650円・写真左下)
- ・ホワイトチョコレートとローズムース(650円・写真右上)
- ・“カカオ”ミルクチョコレートムース(650円・写真右下)

パン:

- ・チョコレートと無花果のライ麦パン(300円)
- ・チョコレートとヘーゼルナッツのライ麦パン(700円)
- ・チョコレートと南瓜のパン・オ・レ(180円)
- ・チョコレートコキーク(320円)
- ・チョコレートとオレンジのクリームパン(380円)



前述のほか、以下の店舗でもチョコレートをテーマにした特別メニューを展開します。(館内全 10ヶ所)

※表示価格は消費税・サービス料別。

日本料理「雲海」(3FL.) Japanese Restaurant UNKAI	鎌倉のチョコレート専門店「ca ca o」(カカオ)と日本料理「雲海」のコラボレーションランチを提供。鎌倉野菜を使った和食とカカオの融合を、ワインまたはティーペアリングとともに楽しめます。完全予約制、1日10名様限定。 ティーペアリング付き 8,000円 / アルコールペアリング付き 10,000円。
鉄板焼「赤坂」(37FL.) Teppanyaki AKASAKA	ミニマルディーズ専門店「UN GRAIN(アン グラン)」とのコラボレーションによるチョコレートデザート「パルフェグラッセ オ ショコラ キャラメル(Parfait Glacé au Chocolat Caramel)」を、ランチおよびディナーコースの選べるデザートとして提供。アラカルトの場合は 1,900円。
MIXX バー&ラウンジ(36FL.) MIXX BAR&LOUNGE	「MIXX イタリアンランチブッフェ」において、各種チョコレートデザートを提供。パーティタイムには、チョコレートリキュールをベースにした2種類のカクテル(「チョコレート×ラズベリーカクテル」(2,300円)と「チョコレート×ウイスキーカクテル」(2,200円))を提供。
カスケイドカフェ(2FL.) Cascade Cafe	ランチブッフェ及びディナーブッフェにおいて、各種チョコレートデザートを提供。
ザ・ステーキハウス(3FL.) The Steakhouse	リッチキャラメルブラウニーをベースにしたクラシカルなアイスクリームサンデーをはじめとする3種類のチョコレートデザートを提供。(各1,400円~1,500円)
ピエール・ガニエール(36FL.) Pierre Gagnaire	シチリアのピスタチオパルフェとアマレットガナッシュで作られたデザート「チョコレート・センセーション チョコレートスフレ」を提供。コース料理プラス 2,000円。
中国料理「花梨」(3FL.) Chinese Restaurant KARIN	ディナーコース「黄河」の小菓子としてボンボンショコラを提供するほか、アラカルトで「アプリコットリキュール風味のチョコレートアイスクリーム」(780円)を提供。

■チョコレートの魅力を学ぶワークショップを全21回開催

開催期間：2019年10月5日(土)～12月15日(日)

ビントゥーバーチョコレートについて学べるものや、コーヒー、紅茶、ワイン、チーズなどのマリアージュを体験できるワークショップを、14のプログラムにて総計21回開催します。 ※下記の表示価格には、サービス料と消費税が含まれます。

講師	ワークショップ名	日時/会場	参加料(1名様)
カカオハンター® 小方真弓氏	カカオサロン2019 ～楽しく、おいしく、カカオを学ぶ～	10月6日(日)16:00～17:30 宴会場「シリウス」(37階)	5,500円
カカオハンター® 小方真弓氏 Bar ISTA オーナー/パリスタ 野里史昭氏	カカオと魅惑のコーヒーカクテル ～ワールドチャンプと大人のひととき～	11月9日(土)17:00～18:30 宴会場「シリウス」(37階)	6,600円
カカオハンター® 小方真弓氏 丸山珈琲 中山吉伸氏	カカオとコーヒーのマリアージュ ～サイフォンコーヒーの幻想的世界～	11月10日(日)15:00～16:30 宴会場「シリウス」(37階)	6,600円
カカオハンター® 小方真弓氏 UN GRAIN シェフパティシエ 昆布智成氏 Uf-fu(ウーフ)代表 大西泰宏氏	カカオ香るアフタヌーン ～限定ショコラスイーツと紅茶の 出逢い～	11月17日(日)15:00～16:30 宴会場「シリウス」(37階)	6,600円
ショコラティエ パレド オール ショコラティエ 三枝俊介氏 ショコラコンシェルジュ® 平田早苗氏	TWSC2019 受賞ウイスキーとショコラ のペアリングセミナー	10月19日(土)16:00～18:00 12月13日(金)19:00～21:00 メンバー「ダビンチ」(3階)	8,800円
ショコラティエ パレド オール ショコラティエ 三枝俊介氏	「パレド オール」 ショコラティエ三枝俊介の奥深き チョコレートの世界	10月20日(日)15:00～18:00 11月24日(日)15:00～18:00 12月15日(日)14:00～17:00 宴会場「アリエス」(37階)	6,600円
ショコラティエ パレド オール ショコラティエ 三枝俊介氏 旭酒造 会長 桜井博志氏	世界が認める日本酒 瀬祭とショコラ のペアリングセミナー	11月23日(土)16:00～18:00 12月14日(土)15:00～17:00 日本料理「雲海」(3階)	11,000円
パティシエ 金井史章氏、江森宏之氏	金井史章×江森宏之 ～国産フルーツと4色のチョコレート のマリアージュ～	10月5日(土)15:30～17:00 ザ・ステーキハウス(3階)	8,800円
パティシエ エス コヤマ オーナーシェフ 小山 進氏	THE STORY OF CHOCOLATE MANIA:ボンボンショコラの楽しさを世界 に広げよう～味・香りだけでなく、音楽や映 像で伝えるショコラの世界～	10月13日(日)15:00～17:00 12月8日(日)11:00～13:00 宴会場「アリエス」(37階)	8,800円
パスカル・ル・ガック ショコラティエ パスカル・ル・ガック氏	フランス ボンボンショコラとシャンパ ンのマリアージュ	10月11日(金)15:00～16:00 宴会場「リブラ」(37階)	5,500円
Et Fève (エ・フェヴ) シェフパティシエ マキシム・ドンギウム氏	日本茶とチョコレートのマリアージュ	10月26日(土) 15:00～16:00 11月3日(日)15:00～16:00 日本料理「雲海」(3階)	5,500円
カカオブランド「LA CASA DI Tetsuo Ota」運営 太田哲雄氏	料理で楽しむアマゾンカカオの世界 太田哲雄のカカオブランチ	11月9日(土)11:00～14:00 11月30日(土)11:00～14:00 ザ・ステーキハウス(3階)	11,000円
チョコレートソムリエ さつたにかなこ氏 /フランスチーズ鑑評騎士シュヴァリエ 宮本喜臣氏/ANA インターコンチネンタル ホテル東京 シェフソムリエ 佐藤雄介	～CCC～ チョコレート・チーズ・シャンパン 3つのCのトリプルマリアージュ	12月1日(日)15:00～16:30 ザ・ステーキハウス(3階)	8,800円
Dari K 株式会社 代表取締役 吉野慶一氏	新体験！挽きたてカカオの「カカオブ レツソ®」を楽しむ会	12月7日(土)15:00～16:30 宴会場「シリウス」(37階)	6,600円

<『チョコレート・センセーション 2019』ワークショップのお申し込み・お問い合わせ>

<https://anaintercontinental-tokyo.jp/chocolate-sensations-workshop/>

■「チョコレート ショーピース コンペティション2019」 チョコレート細工の作品展示と一般投票

シェフやパティシエの方を対象にした「チョコレート ショーピース コンペティション2019」で、一次審査を通過した作品を館内に展示し、来館者による一般投票を行います。著名シェフによる最終審査の後、優勝者には「東京・パリ往復航空券付き4泊5日の旅 ペア1組」が贈られます。

場所: 3階 パブリックエリア

期間: 作品展示と一般投票 2019年11月12日(火)～11月25日(月) / 最終審査と結果発表 11月26日(火)

料金: 無料

■「Assorted Chocolates (アソーテッド・チョコレートズ)」 チョコレートをテーマにした現代アートの作品展示

現代アートの新鋭作家を支援するプログラム「Art Platform Tokyo」のパートナーシップのもと、伝統工芸の漆作品からチョークアートまで、国内外で活躍する15名の作家たちによるチョコレートをテーマにした作品を展示します。

場所: 1階～3階 アートギャラリー

期間: 2019年10月1日(火)～2020年1月14日(火)

料金: 無料

■人気チョコレートブランドのポップアップストア(8店)の設置

場所: 2階 アトリウムロビー

期間/営業時間: 2019年10月1日(火)～12月25日(水) 11:00～19:00 ※出店期間は店舗によって異なります。

出店ブランド: チョキ CHOCI / カカオハンターズ CACAO HUNTERS / カカオ サンパカ CACAO SAMPACA / プレスキルショコラトリー PRESQU'ÎLE chocolaterie / ダリケー Dari K / ピエール・エルメ・パリ PIERRE HERMÉ PARIS / カカオ ca ca o / ジャニス・ウォン Janice Wong

協力: バリーカレボー・ジャパン株式会社 ・カレボー公式サイト <https://www.callebaut.com/ja-JP>

・カカオバリー公式サイト <https://www.cacao-barry.com/ja-JP/>

『チョコレート・センセーション 2019』のご予約・お問い合わせ

ANAインターコンチネンタルホテル東京 TEL.03-3505-1111(代表)

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33 <https://anaintercontinental-tokyo.jp>

<アクセス> 東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約5分

プレスリリース常時公開中 <https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-release/>

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】 ※画像データをご入用の際は、下記担当までご連絡いただければ幸いです。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当 山下・森

TEL 03-3505-1698 / FAX 03-3505-3110 E-mail: sayaka.yamashita@anaintercontinental-tokyo.jp

一 ホテル概要

■ANAインターコンチネンタルホテル東京 ANA InterContinental Tokyo

The Essence of Tokyo

あなただけの東京体験を、ここから。



ANAインターコンチネンタルホテル東京【地上37階／客室数844室／12のレストラン&バー／大小22の宴会場】は、赤坂・六本木・霞が関まで各徒歩圏内という東京の中心部に立地し、周辺には中央官庁、各国大公使館、内外の一流企業など、国際的な政治経済の中核機能が集結しています。ビジネスとレジャーの両拠点として機能するロケーションの良さが内外のお客様から評価されています。

エネルギーに満ちた「東京」の街と同様に進化を続けた歴史とともに、その賑わいや人々の出会いを彷彿とさせるような「訪れるたびに新しく、心わきあがるような体験」をお届けすることを目指しています。35階にある国内最大級の広さ(600㎡)を誇る宿泊客専用ラウンジ「クラブインターコンチネンタル」は、まさにそれを象徴する施設です。皇居、国会議事堂、富士山など東京都心の最高の眺望を背景に、日本古来の気品ある趣の中での寛ぎと時代に即した機能性がバランスよく融合した居住空間を創造しています。また、12のレストラン&バーが、食の宝庫「東京」の今を彩る豊かな食の体験をお届けいたします。

日本のおもてなしの心が生む上質のホスピタリティと国際水準のサービスが調和したインターナショナルホテルとして、これからも充実した施設とサービスの提供を図るべく進化を続けます。

■インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾート InterContinental Hotels & Resorts

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、70年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約60ヶ国に200のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。

世界各地のインターコンチネンタル ホテルズ&リゾートで、グラマラスな InterContinental Life を。

インターコンチネンタルブランドサイト：www.intercontinental.com

以上