

ANAインターコンチネンタルホテル東京

10月15日より、クリスマスケーキの予約受付開始

神聖なモミの木の森をイメージしたケーキや、芳醇なビターチョコレートのブッシュ・ド・ノエルなど

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/総支配人クライブ・マリー】では、ホテルメイドのパンやケーキを販売する「ブリュワーズ トゥーゴー」(2FL.)にて、クリスマスシーズンに向けて販売するオリジナリティあふれるケーキや特製ローストチキンなどのテイクアウト商品について、本年10月15日(水)から予約受付を開始します。

今年の新作ケーキは、神聖なモミの木の森をイメージした、爽やかなライムが香るホワイトチョコレートのムースケーキ「クリスマスフォレスト ライム&ラズベリー」と、フランスの「カカオ・バリー」社製のハイカカオのビターチョコレートクリームを使用し、オレンジとの最高のマリージュを繊細なまでに追求した「ブッシュ・ド・ノエル ショコラ&オレンジ」の2種類です。そのほかには、雪の中からスノーマンが顔を出した可愛らしいイメージのバニラムースケーキ「ブル・ド・ネージュ」(「雪だるま」の意)や、ホテル開業以来レシピを引き継ぎ、変わらぬ味で好評を得ている「ストロベリーショートケーキ」、ヨーロッパの伝統的なクリスマス菓子「クリスマスプディング」「シュトーレン」「パネトーネ」なども含め、形も味わいも異なる多彩なケーキを取り揃えます。また、毎年人気の高い商品である、栗とキノコのバターライスを含めたホテル特製ローストチキンも合わせて販売いたします。

ご家族やお仲間同士、恋人と過ごす温かで笑顔あふれるクリスマスのひとときに華を添える、ANAインターコンチネンタルホテル東京ならではの新作ケーキほか味わい深い各商品の販売概要は以下のとおりです。

<クリスマスケーキ 2025 の販売概要>

■予約受付期間：2025年10月15日(水)～12月14日(日) ※一部商品は予約期間が異なります。

■店舗名：「ブリュワーズ トゥーゴー」(2FL.) BREWER'S 2 GO

〒107-0052 東京都港区赤坂1-12-33 ANAインターコンチネンタルホテル東京 2階

■販売及び受け取り期間/時間：2025年12月15日(月)～12月25日(木) 11:00～19:00

■ご予約・お問い合わせ：「ブリュワーズ トゥーゴー」 TEL:03-3505-1111

<https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/christmas-cake-2025/>

■商品/価格(消費税込み)：

<特にオススメの新作2品>



「クリスマスフォレスト ライム&ラズベリー」

26cm×9cm×9H 8,000円

神聖なモミの木の森をイメージしたホワイトチョコレートのムースケーキ。爽やかなライムが香るムースの中から、ライムとラズベリーのジャムを交互に重ねたバニラスポンジケーキが現われます。鮮やかなグリーンは表面は、粉雪がふわりと被るイメージに。チョコレートパウダーと銀粉、雪の結晶型のチョコレートを飾って仕上げています。土台のバニラクッキーとの食感の違いも楽しめます。



「ブッシュ・ド・ノエル ショコラ&オレンジ」

23cm×8.5cm×10cmH 8,000円

フランスの「カカオ・バリー」社製のハイカカオのビターチョコレートクリームとオレンジとの最高のマリージュを繊細なまでに追求したブッシュ・ド・ノエル。オレンジマーメレードを重ねたチョコレートスポンジケーキを薄いチョコレートでコーティングし、ココアパウダーと抹茶でリアルな薪を表現しました。

土台もチョコレートクッキーで、まさにチョコレート尽くしの逸品です。

※砂糖細工のサンタクロス付き

各種クリスマスケーキの商品概要

■商品名／価格(消費税込み)：

1) ブルー・ド・ネージュ(「雪だるま」の意)

26cm×8cm×11cmH 8,000 円

マスカルポーネチーズとバニラの口どけ滑らかなムースに、キャラメリゼしたアーモンドとヘーゼルナッツのプラリネクリームを合わせたムースケーキ。チョコレートの帽子を被った愛らしいスノーマンが並びます。毎年人気が高く、今年もご要望に応えラインナップしました。



2) ストロベリーショートケーキ

16cm×16cm×8cmH 6,000 円

13cm×13cm×8cmH 5,000 円

大粒のフレッシュストロベリーを贅沢に飾った生クリームたっぷりのケーキ。ふんわりと焼き上げたスポンジ生地には、柑橘風味のシロップをしみ込ませ、しっとりとした食感とともに風味を高めています。ホテル開業以来長年にわたり、幅広い層から好評を得ている人気商品です。



3) クリスマスプディング

直径 12cm×10cmH 3,800 円

英国の伝統的なクリスマス菓子。シナモンとオールスパイスを効かせた生地、ブランデー漬けのドライフルーツ(オレンジピール、レーズン、チェリー、リンゴ、パイナップル)とアーモンドを練り込んで、4時間をかけてじっくりと焼き上げます。焼成後、数週間寝かせることでフルーツが発酵し、芳醇な味わいになります。

4) シュトーレン

L サイズ 26cm×8cm×6cmH 4,500 円 / S サイズ 16cm×7cm×5cmH 3,000 円

ドイツの伝統的なクリスマス菓子。バターをたっぷりを使用した生地、洋酒に漬けたドライフルーツやナッツを練り込み、アーモンドペーストのマジパンを包んで焼き上げた後、パウダーシュガーを付けて1ヶ月間寝かせています。時間の経過と共に素材の味わいが生地に馴染み、少しずつ変化する味わいを楽しむことができます。

5) パネトーネ

L サイズ 直径 16cm×14cmH 4,200 円 / M サイズ 直径 13cm×12cmH 1,800 円 /

S サイズ 直径 8cm×7cmH 600 円

イタリアの伝統的なクリスマス菓子。卵をたっぷり使った生地、ドライレーズンやオレンジピールなどを加えて焼き、表面にアーモンドとシュガーをまぶして仕上げます。やわらかでしっとりとした食感が特徴です。



<その他関連商品>

6) 特製ローストチキン

【予約限定】4名様用 9,300円

※予約受付期間:10月15日(水)~12月7日(日)

※販売期間:12月23日(火)~12月25日(木)

ジューシーで適度な歯ごたえと風味の良さを堪能できるローストチキンに栗とキノコのバターライスを詰めました。鶏ガラのローストに、香味野菜を加えて煮詰めた濃厚なソースによって、より一層深みのある味わいに仕上がります。



※上記商品以外にも、パーティー向けの大型のクリスマスケーキ「ベリーベリークリスマス」や、プチガトー、焼き菓子、パンなど、多彩なクリスマス限定商品を販売します。

<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801室／13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位置し、周辺には中央官庁、各国大使館、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。地上37階、801室を擁する当ホテルは、エネルギーに満ちた「東京」の街と同様に進化を続け、「訪れるたびに新しく、心わきあがるような体験」の創出を目指しています。2024年には全カテゴリーを対象とした大規模な改装を完了し、洗練された空間デザインとプレミアムアメニティを備えた、より上質な滞在体験を提供。また、館内13のレストラン&バーは、2024年にリニューアルした「カスケイドカフェ」と「アトリウムラウンジ」、新たに誕生した「ジュネヴァ ロビーバー」とともに、革新的なダイニングシーンを演出しています。35階及び新たに36階に拡張した国内最大級の広さ(約900平米)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」からは、皇居、国会議事堂、富士山など東京都心の絶景を一望。さらに大小22の宴会場を備え、日本のおもてなしの心と国際水準のサービスが調和した、真のインターナショナルホテルとして進化を続けています。

【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

プレスリリースはホームページに公開中 <https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-release/>

【取材に関するお問い合わせ】

ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当 森・山下・柴田

TEL: 03-3505-1698(広報直通) E-mail: naomi.mori@ihg.com sayaka.yamashita@ihg.com

参考資料

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

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とどけます。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。

■IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG Hotels & Resorts / IHG ANA Hotels Group Japan

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の 20 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に 6,600 軒超のホテルを有し、2,200 軒超のホテルを開発中です。また、IHG ワンリワーズは 1 億 4,500 万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニェット コレクション, キンプトン ホテルズ&レストラン, ホテルインディゴ
- **プレミアム:** voco, Ruby, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- **エッセンシャルズ:** ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, avid ホテルズ
- **スイーツ:** Atwell スイーツ, ステイブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブバケーションズ, キャンドルウッド スイーツ
- **エクスクルージブパートナーズ:** イベロスター ビーチフロント リゾーツ

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG の ホテルとコーポレートオフィスには、約 385,000 人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。※2025 年 3 月 31 日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

以上