



Press Release
2022年12月8日

新年のお祝いにかかせないフランスの伝統菓子
新作「ガレット・デ・ロワ」1月3日より販売開始



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、新年のお祝いにかかせないフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を販売いたします。

「ガレット・デ・ロワ」はフランス語で“王様のお菓子”を意味し、中に隠されている“フェーヴ”と呼ばれる小さな陶器のオブジェが当たった人は一年幸運に恵まれると言われる、新年の幕開けにふさわしい笑顔を運ぶケーキ。たっぷりのアーモンドクリームを、発酵バターが香るサクサクのパイ生地で包みました。

表面に施された“レイエ”と呼ばれる美しい飾り切りには、作り手の高い技術が求められます。本品に施されている月桂樹の模様は「栄光」の意味を持ち、子孫繁栄や五穀豊穰などの願いが込められています。シンプルだからこそ、パティシエの繊細な技が光る逸品です。

ご購入のお客様には、フェーヴをランダムに1個別添えにてご用意いたします。ご家族での団らんや友人同士でのパーティーはもちろんのこと、新年のご挨拶の手土産としても好適です。

- 販売場所： グルメ&スーベニール「アイ マリーナ」（2階）
- 販売期間： 2023年1月3日（火）～1月15日（日）
- 販売時間： 11:00～18:00／土日祝日 10:00～18:00
- 料金： 4,320円（直径15cm／フェーヴ1個付き）
- 予約・お問い合わせ： 045-223-2366（アイ マリーナ直通／11:00～18:00）



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA GRAND

- * 画像はイメージです。
- * 上記料金は税金を含みます。
- * 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、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/>

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

広報担当 川井優子

Email: yuko.kawai@icyokohama.com

Tel: 045-223-2314