



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2023年7月28日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

秋の味覚をふんだんに使用したハロウィンモチーフのスイーツ&セイボリーと2種のモンブランが楽しめる

## 魅惑のハロウィンアフタヌーンティー～秋の味覚の饗宴～

販売期間：2023年9月1日(金)～10月31日(火) 場所：ニューヨーククラウンジ、他4店舗、インルームダイニング



ハロウィンモチーフのスイーツをラインナップしたアフタヌーンティー(スイーツイメージ)

ニューヨーククラウンジのアフタヌーンティー(イメージ)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:宮田 宏之)では、ニューヨーククラウンジなどの5店舗とインルームダイニングにて、ハロウィンシーズンに向けて、ハロウィンモチーフのスイーツやセイボリーと2種のモンブランが楽しめるアフタヌーンティーを9月1日から10月31日の期間限定で提供いたします。

「魅惑のハロウィンアフタヌーンティー～秋の味覚の饗宴～」は、秋の味覚のかぼちゃ、紫芋、りんご、和栗、洋梨を使用しハロウィンモチーフにアレンジしたスイーツやセイボリーを揃えました。

スイーツは、血糊を表現したカシスのムース、洋梨のソースとキャラメルシャンティーを合わせた洋梨のコンカッセを忍ばせた棺桶のチョコレートでハロウィンを演出。かぼちゃのムースをのせたチョコレートマカロン、グラスにりんごのキャラメリゼ、カスタードクリーム、スポンジ、ミックスベリーを重ね和栗のモンブランをトッピングしたミニパフェ、ココアのパンドジェーヌに紫芋のモンブランをしばり、秋の味わいを楽しめるプティ・ガトーをご用意いたしました。さらに、別皿でかぼちゃのクリームブリュレに黒猫のチョコレートを添えて出来立てをお届けいたします。

スコーンは、かぼちゃとチョコレート風味をラインナップ。クロテッドクリーム、フランボワーズジャムとマーマレードを添えて提供いたします。

セイボリーは、怪しいパープルカラーが目を惹く紫芋のスープ、オバケの求肥に包まれたかぼちゃとチーズのタルトレットや、十五穀米とサーモンを合わせたライスサラダにコウモリモチーフをトッピングしてハロウィンを表現。隣接のフレンチレストランから本格的な味わいをお届けいたします。また、東京湾の景色が一望できるテラスを併設するフレンチダイニング マンハッタンでは、モンスターフェイスがリアルな熟成牛を使ったミニハンバーガーや、紫芋でアクセントをつけたかぼちゃのスープなどオリジナルのセイボリーが付いたアフタヌーンティーをご堪能いただけます。

イタリアンダイニング ジリオンとファインダイニング ラ・プロヴァンスでは、アフタヌーンティースタイルのデザートが付いたランチ&ディナーコースをご用意し、シーンやお好みに合わせてお選びいただけます。

シックで遊び心あふれる大人のハロウィンアフタヌーンティーをぜひお楽しみください。

<概要>

【期間】2023年9月1日(金)～10月31日(火)

【場所】**魅惑のハロウィンアフタヌーンティー～秋の味覚の饗宴～**

ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ(1F)／ハドソンラウンジ(1F)／  
レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン(6F)

**魅惑のハロウィンアフタヌーンティー～秋の味覚の饗宴～付きランチ&ディナーコース**  
ラ・プロヴァンス(1F)／イタリアンダイニング ジリオン(1F)

【内容】

<プティ・ガトー> \*印はニューヨーククラウンジ、ハドソンラウンジ、マンハッタンのみで提供

月夜に輝く吸血鬼の瞳ミックスベリーソースと和栗モンブラン(\*)、ハロウィンのかぼちゃムース暗黒マカロン添え、  
デビルモンブラン、ミラの棺桶チョコレート、いたずらおぼけの真っ赤なカシスムース、黒猫のパンブキンブリュレ(\*)

<スコーン> ※ニューヨーククラウンジ、ハドソンラウンジ、マンハッタンで提供

かぼちゃ、チョコレート、クロテッドクリーム、フランボワーズジャム、マーマレードジャム

<セイボリー(ニューヨーククラウンジ、ハドソンラウンジ)>

魔女のおもてなし紫芋のポタージュ、サツマイモとベーコンのキッシュ、照り焼きチキンとひじきのトルティーヤロール、  
カボチャとチーズのゴースタルトレット、コウモリ羽ばたく十五穀米とサーモンのライスサラダ

<セイボリー(マンハッタン)>

ハロウィンポタージュ紫芋のアクセント、ハロウィンモンスターの竹炭ミニバーガー、  
ラトウイユとヤリイカのキッシュ、豚足と茸のテリーヌ、根セロリとピーツのブランマンジェ

【お問合せ・ご予約】0570-000222(ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/>



黒猫のパンブキンブリュレ

《店舗別の内容》 \* 料金はすべて消費税込み、サービス料別。

### ◆ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ(1F)

<https://www.interconti-tokyo.com/newyorklounge/plan/nyl-halloween-aft2023.html>

ゆったりとしたソファが配されたラグジュアリーな空間で優雅なティータイムをお過ごしいただけます。セイボリーは隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。

【提供時間】11:30~19:00(L.O.)

【料金】平日 ¥6,380 / 土日祝 ¥7,480

【内容】乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、プティ・ガトー6種、スコーン2種、セイボリー5種  
[ドリンク] クラシックティー、ハーブティー、フレーバーティー、コーヒー、アイスコーヒー、  
アイスカフェオレ、アイスティーなど計26種

### ◆ハドソンラウンジ(1F)

<https://www.interconti-tokyo.com/hudsonlounge/plan/hdl-halloween-aft2023.html>

暖炉、バーを併設するスタイリッシュな雰囲気の中で、非日常なひとときをお過ごしいただけるホテルのシンボルラウンジです。ノンアルコールスパークリングやワインなどコールドドリンクも充実しています。セイボリーは隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。

【提供時間】11:30~19:30(L.O.)

【料金】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥7,150

【内容】プティ・ガトー6種、スコーン2種、セイボリー5種  
[ドリンク] コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティー、日本茶2種、  
クラシックティー2種、ハーブティー2種、フレーバーティー5種、ジュース3種、  
ノンアルコールスパークリングワイン2種、ノンアルコールワイン2種(計25種)

### ◆レインボーブリッジビューダイニング & シャンパンバー マンハッタン(6F)

<https://www.interconti-tokyo.com/manhattan/plan/mhn-halloween-aft2023.html>

自然光が降り注ぎ東京湾を一望するダイニングで、レインボーブリッジや海辺の景色を眺めながらランチ & ティータイムをお過ごしいただけます。セイボリーはマンハッタンオリジナルのメニューを5種類ご用意。併設するテラスでのアフタヌーンティーは海外にいるような気分を味わえます。

【提供時間】11:30~14:30(L.O.)

【料金】平日 ¥6,380 / 土日祝 ¥7,480

【内容】プティ・ガトー6種、スコーン2種、セイボリー5種  
[ドリンク] コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティー、日本茶2種、  
クラシックティー3種、ハーブティー4種、フレーバーティー4種など計24種

### ◆ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F)

<https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-halloween-aft2023.html>

南フランスの邸宅をイメージした店内で、5種の味覚を楽しめるアーティスティックな前菜「パレット・アート・オードブル」をはじめとする前菜2品、選べるメインディッシュ、アフタヌーンティースタイルのデザートをお楽しみいただけます。

【提供時間】11:30~14:30(L.O.) / 17:30~20:00(L.O.)

【料金・内容】

- 平日限定 ランチコース \* 乾杯酒(洋梨スパークリングワイン)付き ¥5,500

前菜2品、メインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート(プティガトー4種、  
プティフル各種)、ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種)

- 全日 ランチコース ¥5,940~

前菜3品、メインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート(同上)、  
ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種類)

- 全日 ディナーコース \* 乾杯酒(洋梨スパークリングワイン)付き ¥8,250

前菜3品、メインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート(同上)、  
ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種類)

### ◆イタリアンダイニング ジリオン(1F)

<https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-halloween-aft2023.html>

スタイリッシュなニューヨークスタイルの店内で、彩り豊かなアンティパストミスト10種を三段のティースタンドに盛り付けたオードブルと、季節のスープ、6種類から選べるパスタ、アフタヌーンティースタイルのデザートをお楽しみいただけます。

【提供時間】11:30~14:30(L.O.) / 17:30~20:00(L.O.)

【料金・内容】

- ランチコース ¥5,500~

乾杯酒(洋梨スパークリングワイン)、ハイティースタイルオードブル、スープ、選べるパスタ、  
アフタヌーンティースタイルデザート(プティガトー4種、プティフル各種)、  
ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種類)

- ディナーコース ¥7,700

乾杯酒(洋梨スパークリングワイン)、ハイティースタイルオードブル、スープ、選べるパスタ、  
選べるメインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート(プティガトー4種、  
プティフル各種)、ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種類)

### ◆インルームダイニング(客室)

レインボーブリッジを臨むベイビュールームまたは隅田川を望むリバービュールームにて、季節のアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

【提供時間】11:00~19:30(L.O.)

【料金】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600

【内容】プティ・ガトー6種、スコーン2種、セイボリー5種、コーヒー、紅茶・ハーブティーなど(6種)



秋の食材を取り入れハロウィンを表現したセイボリー



ハドソンラウンジのアフタヌーンティー(イメージ)



マンハッタンのアフタヌーンティー(イメージ)



ラ・プロヴァンスのアフタヌーンティー付きランチイメージ



ジリオンのアフタヌーンティー付きランチイメージ



インルームダイニングのアフタヌーンティーイメージ

### 「ハドソンラウンジ」について

2020年6月にグランドオープン。「逢う・集う・囲む」をコンセプトにした開放的かつダイナミックなラウンジ&バー。天井高5mの「火を囲む暖炉のあるラウンジ」を空間の中心とし、7mのカウンターを持ち光と影が演出するアーティスティックで魅惑的なバーエリア「アンバー」と、ソファ席や落中落外図を設置し、ライブラリーの落ち着いた雰囲気を出したエリア「ザ ライブラリー」、会食や接待、ミーティングにもご利用いただけるプライベートルーム「ライト」「エジソン」を完備した、人と人の交わる、ホテルの新たなシンボルラウンジです。



### 「ニューヨークラウンジ」について

上質なインテリアの中にゆったりとお掛けいただけるソファ席を配した華やかな店内では、見た目にも鮮やかな美食を提供します。一角に設けられたデザート工房「アトリエ・デセール」で仕上げられるアフタヌーンティーやパフェ、パンケーキなどのスイーツの他、サンドイッチやハンバーガー、各種御膳など、軽食からしっかりしたお食事までさまざまな用途に対応できるバラエティ豊かなメニューをご用意しております。各種アルコールも取り揃えておりますので、夜はバーラウンジとしてもお楽しみいただけます。



### 「フィナンディング ラ・プロヴァンス」について

フランスの星付きレストランでの経験を持つ料理長 木内和利による「ラ・プロヴァンス」は、南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした「モダン・フレンチ」をお楽しみいただけます。常に食材がもつ味わいを最大限に引き出す事を意識し、美味なる料理を導き出す事を目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族の別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。



### 「イタリアンダイニング ジリオン」について

新鮮な野菜やオリーブオイルをふんだんに使い、素材の味わいを引き出したヘルシーイタリアンをコンセプトに、自家製生パスタをはじめ、スペシャリティ フルコースやアラカルトなど多彩なメニューをお楽しみいただけます。デザートは隣接するデザート工房「アトリエ・デセール」より、できたてをお届けいたします。記念日や誕生日などの特別な日、また大切なビジネスのご会食や接待にもご利用いただける個室やラウンドテーブルエリアもご用意しております。



### 「レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバーマンハッタン」について

東京を代表するレインボーブリッジ、東京スカイツリー、隅田川の夜景をお楽しみいただけるダイニングエリアでは〈N.Y. グリルフレンチ〉のコーススタイル、テラスエリアでは〈シャンパンバー〉と2つのハイセンスなエリアをご用意しておりますので、お客様のその日の気分、目的にあわせてご利用いただけます。



本リリースに関するお問い合わせ先 ホテル インターコンチネンタル 東京ペイ 広報担当:白石、鄭

Tel:03-5404-3913 / Fax:03-5404-3919 / Email:[pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.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](http://www.intercontinental.com)その他SNSサイト[www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental)

[www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。