

2026年4月8日

中国料理「チャイナシャドー」より  
初夏の光に透ける紫陽花の彩りと鎌倉クラフトジン「露」の香りを纏う  
アフタヌーンティー、パフェ&セイボリー5月7日より提供開始



ストリングスホテル東京インターコンチネンタルの中国料理「チャイナシャドー」では、5月7日（木）から7月7日（火）までの期間限定で、鎌倉クラフトジン「露」とのコラボレーションによる、紫陽花の彩りと陽光に透ける朝露を纏い、ひとくちごとに上品な余韻が広がる初夏限定のメニューをご提供いたします。

鎌倉クラフトジン「露」は、浄智寺の井戸の清水で加水した自然の恵みあふれるクラフトジン。柑橘系のアロマとジュニパーベリーに加え、スパイスの余韻が心地よく残り、バランスのとれたハーモニーが口いっぱいに広がります。香り豊かな「露」とともに、王道のチャイニーズをベースにモダンなエッセンスを織り交ぜた、「紫陽花チャイニーズアフタヌーンティー」および「紫陽花チャイニーズパフェ&セイボリー」をお楽しみください。

#### 紫陽花チャイニーズアフタヌーンティー

期間：2026年5月7日（木）～ 2026年7月7日（火）

場所：中国料理チャイナシャドー

時間：チャイニーズアフタヌーンティー 11:30～15:00 (L.O. 14:30)

チャイニーズイブニングハイティー 18:00～19:30 (L.O.)

料金：チャイニーズアフタヌーンティー 7,700円 / チャイニーズイブニングハイティー 8,800円

#### 【1日10名様限定】紫陽花パフェ&セイボリー

期間：2026年5月7日（木）～ 2026年7月7日（火）

料金：4,180円

時間：11:30～21:00 (L.O.)

\*前日17時までの要予約

[詳細はこちら](#)

## ◆紫陽花チャイニーズアフタヌーンティー

毎年ご好評をいただいているチャイニーズアフタヌーンティーが、紫陽花の彩りと陽光に透ける朝露を纏い登場！鎌倉クラフトジン「露」のポタニカルが香るエスカベッシュと、初夏らしい軽やかさと遊び心を添えたミルクの天ぷらメロン風味などのセイボリーに加え、紫陽花を思わせるココナッツタルト、鎌倉クラフトジン「露」とバタフライピーの愛玉子など、中華の技法を融合させた多彩な味わいのスイーツをご用意しました。素材の魅力と鎌倉クラフトジン「露」のドライな口当たりが重なり合い、初夏の軽やかさを感じる上質な時間に寄り添います。

アフタヌーンティーの締めには、ハーフサイズでお楽しみいただけるマーラータンまたはあんかけチャーハン（※追加オーダー）もぜひお試しください。

また、料理長・安藤が季節ごとの身体にやさしい食材を選びすぐって仕立てた、チャイナシャドーオリジナル中国茶「ロンフォン八宝茶」のウェルカムティーから始まる優雅なひとときも魅力のひとつ。豊かな香りとともに、ゆるやかに心ほどける時間をお過ごしください。



## メニュー詳細：

※イブニングハイティーのセイボリー是北京ダック付き！

## スイーツ

- ・紫陽花ココナッツタルト
- ・バタフライピーティーゼリー
- ・紫芋のタピオカまんじゅう
- ・鎌倉クラフトジン「露」とバタフライピーの愛玉子 ブルーベリー-杏仁豆腐
- ・ブルーベリー風味の台湾カステラ
- ・かたつむりのピスタチオマカロン
- ・2種類のメロンプリン
- ・アロエ入りメロンココナッツミルク

## セイボリー

- ・鎌倉クラフトジン「露」のエスカベッシュ
- ・鎌倉クラフトジン「露」とメロンのゼリー寄せ
- ・黒毛和牛サーロイン チャイニーズバーガー
- ・ミルクの天ぷらメロン風味
- ・海鮮チヂミボール トマトード農園のトマトソース
- ・ミネラルソルトのポテトフライ

## オプションメニュー（※追加料金）

- ・チャイナシャドー特製マーラータン(550円)
- ・土鍋入り焼きあんかけチャーハン(550円)
- ・鎌倉クラフトジン「露」(2750円)
- ・紫陽花ブリーズ(1650円)



いつものアフタヌーンティーに華やかさを添えるオプションメニューをご用意しております。

ご予約・詳細はこちら

## ◆紫陽花パフェ&amp;セイボリー

ひと口ごとに初夏の清涼感と上質な余韻を奏でるチャイナシャドー特製パフェ。

トップには透き通るバタフライピーのゼリーと紫陽花を思わせる台湾カステラ、さらにフレッシュなメロンとブドウのソルベで果実本来の味わいを添えました。杏仁豆腐ミックスベリーソースにブルーベリーホイップクリームを重ねた層は、甘酸っぱさとまろやかなコクがなめらかに溶け合います。さらにセイボリーには、鎌倉クラフトジン「露」のエスカベッシュなど、豊かな余韻を生み出す3種のセイボリーを組み合わせ、甘味と塩味が心地よく調和します。

大切な方とのひとときにも、ご自身へのご褒美にもふさわしい、チャイナシャドーならではの「上質な時間」をお届けします。



## 紫陽花パフェ&amp;セイボリー

パフェの構成（上から順に）

- ・ブルーベリー風味の飴細工
- ・カタツムリのピスタチオマカロン
- ・フレッシュメロン
- ・紫陽花に見立てた台湾カステラ
- ・ムラサキ芋のクリームチーズ
- ・ブドウのソルベ
- ・ブルーベリーのソルベ
- ・バタフライピーゼリー
- ・ピーカンナッツの飴炊き
- ・ブルーベリーホイップクリーム
- ・チャイナシャドー特製杏仁豆腐 ミックベリーソース

## セイボリー

- ・鎌倉クラフトジン「露」のエスカベッシュ
- 信州スプリングファームの黒耀生キャビア添え
- ・海鮮チヂミボール トマトド農園のトマトソース
- ・ミネラルソルトのポテトフライ

## お好みのワンドリンク

ご予約・詳細はこちら



## 鎌倉クラフトジン「露」(TSUYU)

鎌倉の地域資源を生かした商品や体験を提供する株式会社風雅 (FUGA Co., Ltd.) は、鎌倉の自然・歴史・文化を現代のライフスタイルに昇華させることをコンセプトに、独自の商品や体験を提供しています。代表的なブランドのひとつである「鎌倉クラフトジン 露 (TSUYU)」は、北鎌倉・浄智寺の名水を使用し、禅の精神性を背景に開発されたクラフトジンです。

公式HP：<https://kamakura-tsuyu.com/>

※仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございますので予めご了承ください。

※表示料金は消費税を含んでおり、別途15%のサービス料を申し受けます。

※ご予約・お問い合わせ：公式サイトまたは 03-5783-1258（レストラン予約直通）

※プレスリリース内の画像はイメージです。

※本メニューにはバタフライピーおよび鎌倉クラフトジン（アルコール）を使用しております。妊娠中・授乳中の方、また体調にご不安のある方は、別メニューへの変更も可能でございますので、ご利用前にスタッフまでお気軽にご相談ください。

### ■ストリングスホテル東京インターコンチネンタルについて：

東京・品川駅港南口直結のラグジュアリーホテル。インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツのひとつとして、お客さまひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスにと心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいホテル体験をご提供します。利便性が高くエレガントな201の客室、活気溢れる4つのレストランとカフェ&バー、東京屈指の眺望を誇るクラブインターコンチネンタルラウンジ、様々な用途にご利用いただける宴会施設など充実した施設を備えています。「Tokyo, personally orchestrated. 一人ひとりのゲストに奏でる、東京という音色」のホテルコンセプトのもと、洗練されたトラベラーたちが集い、都会の旋律に心地よく身をゆだねる場所として、多くのゲストをお迎えしています。

ホテルの詳細・最新情報は公式サイト、そしてSNSにてご紹介しています。

公式サイト：<https://intercontinental-strings.jp/jp>

Instagram 公式アカウント：

<https://www.instagram.com/stringsintercontinentaltokyo/>

Facebook 公式アカウント：<https://www.facebook.com/STRINGSICTOKYO/>

X 公式アカウント：<https://x.com/STRINGSICTOKYO>



### ■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カ国以上に242軒、77,027室を擁する、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の創立者であるファン・トリッペにより誕生して以来、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じてきました。「魅惑的な世界への扉を開く」ブランドとして、インターコンチネンタルは、現代のラグジュアリートラベラーにふさわしい新しい旅の体験を提案しています。自由さと心地よさを大切にしながらも、心を満たす文化的な体験をお届けし、親しみを感じられる上質なラグジュアリーというブランドの伝統を受け継いでいます。

ブランドについての詳細は、ブランド公式サイト [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)

公式SNSアカウント [www.facebook.com/intercontinental](http://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](http://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。

### ■IHGホテルズ&リゾーツについて

[IHG ホテルズ&リゾーツ](http://www.ihg.com) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good (真のホスピタリティ)を提供するグローバルホスピタリティ企業です。21のホテルブランドと1億6,000万人の会員を持つ世界最大級のロイヤリティプログラム「[IHGワンリワーズ](http://www.ihg.com)」を有するIHGは、世界100ヶ国以上に6,963軒超の開業中ホテル、100万超の客室、2,300軒超の開発パイプラインを展開しています。

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

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400,000人のスタッフが勤務し、日々世界中のお客様をお迎えしています。

最新情報は公式ウェブサイト・日本語版ウェブサイト、ニュースルーム、[LinkedIn](http://www.ihg.com)をご覧ください。IHGワンリワーズについてはこちら、アプリをダウンロードするには[Apple App](http://www.ihg.com)、[Google Play](http://www.ihg.com)をご覧ください。

<本プレスリリースに関するお問い合わせ>

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル マーケティングコミュニケーションズ：  
石崎 菜美、任 慧鑫、木村 胡春

TEL：03-5783-1111 / E-mail：[Marketing\\_TYOSE@ihg.com](mailto:Marketing_TYOSE@ihg.com)