

2026年9月1日

中国料理「チャイナシャドー」 シャインマスカット・マロン・洋梨など旬の食材を使用した
チャイニーズアフタヌーンティー、パフェ&セイボリー 10月1日より提供開始



※画像はイメージです。

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル中国料理「チャイナシャドー」では、10月1日より秋の味覚をふんだんに取り入れた限定メニューをご提供いたします。

シャインマスカット、マロン、洋梨など、秋に旬を迎える食材を主役に、中華ならではのアレンジで彩るスイーツとセイボリーをご用意。華やかな見た目と多彩な味わいが織りなす「シャインマスカット&マロンアフタヌーンティー」と「シャインマスカット&マロンパフェ」で、秋の味覚を心ゆくまでお楽しみいただけます。

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。

シャインマスカット&マロンチャイニーズアフタヌーンティー

期間：2026年10月1日（木）～ 2026年11月30日（月）

時間：チャイニーズアフタヌーンティー11:30～18:00 (L.O. 16:00)

チャイニーズイブニングハイティー18:00～20:00 (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】シャインマスカット&マロンパフェ

期間：2026年10月1日（木）～ 2026年11月30日（月）

時間：11:30～21:00 (L.O.) 料金：4,180円*前日17時までの要予約

[ご予約・詳細はこちら](#)

◆シャインマスカット&マロン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、旬の味覚を取り入れ、秋の装いで登場！シャインマスカットには、爽やかな甘みと相性の良い杏仁豆腐や大福、エッグタルトを合わせ、マロンには、濃厚な味わいを引き立てるゴマ団子やおこげフロランタン、タピオカココナッツミルクを組み合わせ、中華の技法を織り交ぜた多彩な味わいのスイーツをご用意しました。

セイボリーには、シャインマスカットの爽やかな甘みと生ハムのほどよい塩味を組み合わせた天ぷらや、北海道三石漁港の灯台つぶ貝の食感を生かした創作寿司など、趣向を凝らしたメニューが並びます。料理長・安藤自ら産地へ足を運び、対話を重ねながら選び抜いた食材を使用しています。生産者の方々とつながりを大切にする、料理長のこだわりが詰まった味わいをご堪能ください。

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ラータンまたは北海道日高三石産日高昆布と秋鮭のチャーハン（※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には北京ダック付き

セイボリー

- ・ ベル・ド・ブリエとシャインマスカットのゼリー寄せ
- ・ チャイニーズバーガー
- ・ 白キスとベル・ド・ブリエのエスカベッシュ
- ・ シャインマスカットと生ハムの天ぷら
- ・ 信州たてしなファームのやわりりんごグラタン
- ・ 北海道三石漁港灯台つぶ貝の創作寿司 オホーツク醬添え
- ・ 長野県トマトード農園オーガニックケールのオイスターソース炒め

スイーツ

- ・ おこげフロランタンとモンブラン・栗のタピオカココナッツミルク
- ・ 栗入りゴマ団子
- ・ ジャスミン茶のブリュレと秋の味覚
- ・ シャインマスカットのエッグタルト
- ・ ラ・フランスのプリン ベル・ド・ブリエ風味
- ・ 杏仁豆腐とシャインマスカットゼリー
- ・ シャインマスカット大福

オプションメニュー（※追加料金）

- ・ チャイナシャドー特製マラータン 550円
- ・ 北海道日高三石産日高昆布と秋鮭のチャーハン 大葉の香り 550円
- ・ ベルスプリッツ 2,420円
- ・ シャインマスカットジャスミンブリーズ 1,650円

※表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。



フランス・アンジュー地方産の洋梨とコニャックを融合し、1本に約18個分の洋梨の味わいを凝縮した100%ナチュラルリキュール「ベル・ド・ブリエ」を使用したカクテル&スイーツ・セイボリーも。

◆シャインマスカット&マロンパフェ

秋の味覚を贅沢に詰め込んだ、チャイナシャドー特製シャインマスカット&マロンパフェ。

トップには、おこげフロランタンにモンブランをあしらい、ぶどうやシャインマスカット、イチジクなど秋に旬を迎えるフルーツを華やかに盛り込みました。グラスには、マロンとチョコレートの濃厚なアイスに、ライチ紅茶と洋梨の味わいを凝縮したベル・ド・ブリエのリキュールを使用したゼリーを重ね、黒ゴマのクリームとチョコレートソースの杏仁豆腐、フレッシュな秋のフルーツを合わせました。ひと口ごとに表情を変える、秋の味わいをご堪能ください。

セイボリーには、チャイナシャドー特製のオホーツク醬和えやチャイニーズバーガーなど、3種のセイボリーを組み合わせました。甘味と塩味が心地よく調和し、味わいに奥行きを添えます。

パフェとあわせて、ハーフサイズでお楽しみいただけるマールータンまたは北海道日高三石産日高昆布と秋鮭のチャーハン（※追加オーダー）もぜひお試しください。



シャインマスカット&マロンパフェ

- ドライリーフチップ
- 渋皮栗とモンブランクリーム
- ピーカンナッツの飴炊き
- シャインマスカット・イチジク
- おこげのフロランタン
- メレンゲ
- マロンアイス
- チョコレートアイス
- ライチ紅茶のゼリー
- ベル・ド・ブリエのゼリー
- チョコレートと黒ゴマのクリーム
- パールクラッカン
- クラッシュパイシート
- 杏仁豆腐 チョコレートソース

セイボリー

- チャイニーズバーガー
- 北海道三石漁港灯台つぶ貝の創作寿司
- フライドポテト チャイナシャドー特製オホーツク醬和え

中国料理「チャイナシャドー」

クラシックかつトラディショナルな中国料理の中に唯一無二のセンスが光る、美しい調べを響かせるハーモニーのような存在である「チャイナシャドー」。熟練の技によってクリエイティブで洗練されたお料理を提供いたします。点心師が一つひとつ丁寧に作りあげる繊細な点心や、伝統と斬新さが織りなす可憐なチャイニーズスイーツなど、ビジネスでのご会食やワインペアリングと楽しむフォーマルディナーだけでなく、女子会やママ友会などのコミュニティの場としてもふさわしいレストラン。心のこもったお料理と温かいおもてなしで、皆さまをお迎えいたします。



※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。

※表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

※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。

■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2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、公式サイトおよび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・トリッベ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
公式SNSアカウント www.facebook.com/intercontinental 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 [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」を有するIHGは、世界100ヶ国以上に7,000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, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴェイニエツ コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランズ, ホテルインディゴ
- ・**プレミアム:** ノーテッドコレクション, vocoホテルズ, 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 エクスプレス, ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ガーナーホテル, 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
- ・**エクスクルーシブパートナーズ:** イペロスター 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](http://www.ihg.com)・[日本語版ウェブサイト](http://www.ihg.com/jp)、[ニュースルーム](http://www.ihg.com/newsroom)、[LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/intercontinental-hotels-group)をご覧ください。IHGワンリワーズについては[こちら](http://www.ihg.com/rewards)、アプリをダウンロードするには[Apple App](https://apps.apple.com/jp/app/ihg-rewards)、[Google Play](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.rewards)をご覧ください。