PRESS RELEASE

THE STRINGS BY INTERCONTINENTAL TOKYO

2026年11月26日

沖縄発「TIMELESS CHOCOLATE」と中国料理「チャイナシャドー」がコラボレーション
カカオの魅力を中国料理の発想で楽しむアフタヌーンティー&パフェ発売開始



※画像はイメージです。

中国料理「チャイナシャドー」では、2026年12月26日（土）から2027年2月28日（日）までの期間限定で、沖縄発のBean to Bar Chocolateブランド「TIMELESS CHOCOLATE」とのコラボレーションによる、冬限定のアフタヌーンティーとパフェをご提供いたします。

「TIMELESS CHOCOLATE」は、世界各地から厳選したカカオ豆と、沖縄のサトウキビから作られる黒糖のみを使用し、素材本来の風味を大切にしたチョコレートづくりを行い、カカオと黒糖それぞれの個性を生かした奥深い味わいが特徴です。
素材へのこだわりが詰まったチョコレートと、冬に旬を迎えるいちごを使用し、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「ストロベリーチョコレートチャイニーズアフタヌーンティー」「ストロベリーチョコレートチャイニーズパフェ&セイボリー」をお愉しみください。

ご予約・詳細はこちら

	ストロベリーチョコレート チャイニーズアフタヌーンティー	【1日10名様限定】 ストロベリーチョコレートパフェ&セイボリー
期間	2026年12月26日（土）～2027年2月28日（日）	
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.）	11:30～18:00（L.O. 16:00） 18:00～22:00（L.O. 21:00）
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	料金：4,180円*前日17時までの要予約

※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。

PRESS RELEASE

ストロベリーチョコレートチャイニーズ アフタヌーンティー









チョコレートとおこげのクランチ
チョコレートを混ぜ合わせたおこげクランチ。おこげの香ばしさと軽やかな食感に、カカオの芳醇な風味が広がります。

杏仁豆腐 チョコレートソース パフェ風
なめらかな杏仁豆腐にチョコレートソースを合わせ、みずみずしいフレッシュフルーツと香ばしいパイシートを重ねたパフェ仕立て。杏仁のやさしい甘みとチョコレートの風味に、フルーツの爽やかさやパイシートの軽やかな食感を添えました。

チョコレート風味のカスタード饅頭
なめらかなカスタードにチョコレートの風味を加えた中華饅頭。カスタードのまろやかな甘みに、カカオの香りがふんわりと広がります。

カカオハスクと島ザラメのデザートスープ
カカオハスク（カカオ豆の殻）を使用した自家製ソースに、島ザラメの甘みを加えた冷製デザートスープ。

カカオ叉焼 エスプレッソソース
TIMELESS CHOCOLATEのカカオニブを使用して煮込んだ叉焼。エスプレッソソースを絡めることで、カカオのほろ苦さと香ばしい風味をお愉しみいただけます。

黒毛和牛サーロイン チャイニーズバーガー
カカオマスタード風味
サクサクとした食感のパンに、ジューシーな黒毛和牛サーロインをサンド。カカオニブを使用したマスタードがアクセントとなり、サーロインの旨味を引き立てます。

苺とチョコレートのスイーツ春巻き
TIMELESS CHOCOLATEの板チョコと旬の苺、香ばしいおこげを春巻きの皮で包み、パリッと揚げて仕上げます。仕上げには、生クリームとチョコレートを合わせたソースをかけ、苺の甘酸っぱさとカカオの風味をお愉しみください。

タイムレス・カカオ・ベルベット
TIMELESS CHOCOLATEのカカオチャイシロップ「グランドスラム」に、ミルクと、カカオ豆とサトウキビから生まれた「CACAO SPRINKLE（カカオスプリンクル）」を合わせました。なめらかな口当たりに、島生姜がやさしく香るデザートモクテル。カカオの香ばしい余韻をお楽しみください。

スイーツ
・苺のモンブランタルト
・タイムレスチョコレートごま団子
・杏仁豆腐 チョコレートソース パフェ風
・チョコレートとおこげのクランチ
・苺プリンと カカオパルプのゼリー
・チョコレート風味のカスタード饅頭
・島ザラメでキャラメリゼしたジャスミンブリュレ
・カカオハスクと島ザラメのデザートスープ

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
・ブラックチャーハン XO風味 550円
・スノーパール 2,420円
・タイムレス・カカオ・ベルベッド 1,650円

セイボリー
※イブニングハイティーのセイボリーには
チョコレート北京ダック付き

・いり番茶の燻製野菜
・カカオ叉焼 エスプレッソソース
・黒毛和牛サーロイン チャイニーズバーガー
カカオマスタード風味
・苺の天ぷら カカオニブパウダー
・苺と”STRAWBERRY WONDER”のゼリー寄せ
・苺とチョコレートのスイーツ春巻き

ご予約・詳細はこちら

PRESS RELEASE

【1日10名様限定】ストロベリーチョコレートパフェ&セイボリー

旬のいちごを取り入れ、TIMELESS CHOCOLATEのチョコレートと黒糖を主役に仕立てたチャイニーズパフェ。ごま団子や杏仁、黒ゴマ、おこげなど、中国料理ならではの素材や菓子の要素を取り入れ、チョコレートの芳醇な香りと黒糖のコク深い甘みを引き出しました。さらに、フレッシュベリーやライチ紅茶のゼリー、パイシートを重ね、食べ進めるごとに変化する味わいや食感もお愉しみいただけます。



ストロベリーチョコレートパフェ（上から）
・黒糖のメレンゲスティック
・フレッシュストロベリー
・チョコレートとおこげのクランチ
・チョコレートのごま団子
・チョコレートアイスクリーム
・杏仁アイスクリーム
・黒ゴマとチョコレートクリーム
・フレッシュミックスベリー
・ライチ紅茶のゼリー
・クラッシュパイシート
・カカオニブとココナッツミルクのプリン
・島ザラメのクランブル
・チョコレートソース

セイボリー
・カカオ又焼 エスプレッソソース
・苺の天ぷら　カカオスプリンクルパウダー
・いり番茶の燻製野菜

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
・ブラックチャーハン XO風味 550円
・スノーパール 2,420円
・タイムレス・カカオ・ベルベット　1,650円

ご予約・詳細はこちら



TIMELESS CHOCOLATE

世界中から厳選したカカオ豆と、沖縄の豊かな自然が育んだ島ごとの個性豊かなサトウキビ（黒糖）のみを使用し、素材本来の味わいを追求したモノづくり事業を展開。

～TIMELESSのこだわり～
究極の引き算: 原材料は「カカオ豆」と「サトウキビ（黒糖）」のみ。保存料や乳化剤、白砂糖は一切使用せず、素材が持つ「今この時」の風味を最大限に引き出しています。

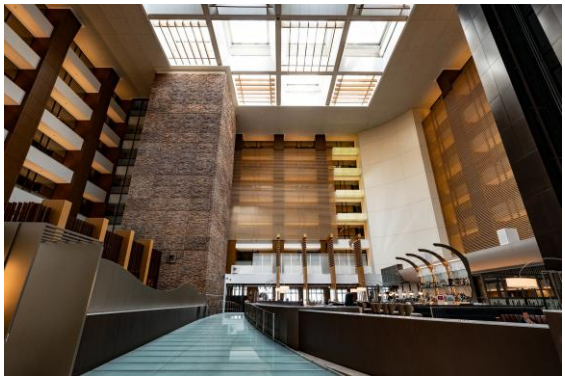
公式HP：TIMELESS CHOCOLATE – Timeless Chocolate

※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。

PRESS RELEASE

■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。
※2026年12月1日より、ホテル名称を「インターコンチネンタル東京品川」に変更いたします。



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
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&レストランツ, 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、Google Play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：
任 慧鑫、木村 胡春
TEL : 03-5783-1111 / E-mail : Marketing_TYOSE@ihg.com