



【期間限定】ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるアフタヌーンティーを5店舗で提供

サマーパッションアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ

販売期間: 2022年6月1日(水)~8月31日(水) 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



パッションフルーツなど南国のフルーツをテーマにしたスイーツとセイボリーをラインナップ

夏のフルーツを味わえる見た目にも鮮やかで贅沢なアフタヌーンティーをご用意

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:山田 弘之)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、ピエール・エルメ・パリ(PIERRE HERMÉ PARIS)とのコラボレーション第3弾「サマーパッションアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ」を、6月1日から8月31日までの期間限定で提供いたします。

パティスリー界のピカソとの異名を持つピエール・エルメ氏のパティスリー、ピエール・エルメ・パリとコラボレーションした第3弾は、夏ならではのフルーツをテーマにした心弾むスペシャルアフタヌーンティーをご用意いたしました。旬を迎えるパッションフルーツや桃などと、南国を思わせる食材をふんだんに使用した、色鮮やかで見た目も存分に楽しめるアフタヌーンティーです。サマーフルーツの甘さと酸味が絶妙なバランスのハーモニー、爽やかな夏の訪れを感じられるスイーツをバリエーション豊かにラインナップいたしました。

プティ・ガトーは、パッションフルーツとオレンジのほどよい甘みとフルーティーな酸味、クリームチーズとマスカルポーネが持つ軽やかなテクスチャーが調和した「エモーション サティース」、バラの上品な香りがフレッシュなライチの爽快感とフランボワーズの甘酸っぱさを一層引き立てる「チーズケーキ イスパハン」、香り豊かなアーモンドとヘーゼルナッツのビスキュイとまろやかな桃のムースとナパージュが絶妙にマッチした「ラ ペーシュ」、サクサクした香ばしいパートフィユテと、ハチミツとオレンジフラワーとレモンがハーモニーを奏でる「ミルフィユ ジャルダンド ラトラス」、イチジクまたはレモンとオレンジフラワーとハチミツ風味のマカロンを店舗ごとに異なる味わいで揃え、夏の味覚をお楽しみいただけるスイーツの数々をお届けいたします。

スコーンはフルーティーな酸味と香りを楽しめるフランボワーズのスコーン、レモンの爽やかな風味が夏を感じるシトロンをご用意。桃とアプリコット本来のフルーティーな味と香りを生かしたペーシュ アプリコのコンフィチュールを添えてお召し上がりいただけます。

また、東京湾の風景を臨む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、ファインダイニング ラ・プロヴァンスとイタリアンダイニング ジリオンでは、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コースをご用意し、様々なスタイルでコラボレーションアフタヌーンティーを提供いたします。

彩り豊かな夏のフルーツを贅沢に使った創造性あふれるアフタヌーンティーで、夏の疲れを癒してみたいはいかがでしょうか。

<概要>

【提供期間】2022年6月1日(水)~8月31日(水)

【提供場所】**アフタヌーンティー**

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 03-5404-7895(直通)

ハドソンラウンジ 03-5404-7894(直通)

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 03-5404-3925(平日 12:00~18:00)

インルームダイニング 0570-000222(ナビダイヤル)

アフタヌーンティースタイルデザート付きランチプラン

ラ・プロヴァンス/イタリアンダイニング ジリオン 03-5404-7895(直通)

【詳細・予約】<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/sp-aft-summary.html>

* 当面の間、短縮営業となりますので詳しくはホームページをご確認ください。 <https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

<サマーパッションアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリの詳細>

【プティ・ガトー】

・エモーション サティース ※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、インルームダイニングにて提供

構成: パッションフルーツのコンポート、オレンジマーマレードとオレンジ、

クリームチーズとマスカルポーネのクリーム、ビスキュイ、サブレ

心地よい酸味のパッションフルーツとオレンジのフレッシュな食感や豊かな風味を味わえる、夏らしい爽やかな逸品です。スプーンを深く差し入れて、全ての層を一緒にお召し上がりください。

・チーズケーキ イスパハン

構成: フランボワーズ風味ビスキュイ、ローズ風味のベイクドチーズケーキ、

ローズ風味のチーズムース、ライチ入りフランボワーズのコンポート、サブレ

ピエール・エルメ・パリを代表するイスパハンの風味を斬新にアレンジしました。色鮮やかな赤が目目を惹く一品です。上品なバラの風味がフルーティーなライチとフランボワーズを引き立てています。

・ラペーシュ

構成: アーモンドとヘーゼルナッツのビスキュイ、白桃のムース、白桃のナパージュ、グロゼイユ

アーモンドとヘーゼルナッツの香ばしい風味が病みつきになるビスキュイに、白桃を贅沢に使用したムースとナパージュを3層に重ねました。優しい口当たりと上品な甘さを味わえる一品です。

・ミルフィユ ジャルダンドラトラス

構成: カラメリゼしたパイ、レモン風味クリーム、ハチミツ、

オレンジフラワー風味マスカルポーネクリーム、オレンジフラワー風味マーマレード

サクサクしたパートフィユテと、滑らかなオレンジフラワー風味マスカルポーネクリームが食感のコントラストを生みます。上品な甘さと酸味が絶妙にバランスし、初夏らしい爽やかな味わいが楽しめます。

・マカロン ジャルダンドラトラス 構成: レモンとオレンジフラワー風味のクリーム、ハチミツ

※ニューヨーククラウンジ、マンハッタン、ラ・プロヴァンス、ジリオンにて提供

繊細で甘美なオレンジフラワーが存在感を発揮して、次第に高まっていくフレーバーのハーモニーの中で、レモンとハチミツとオレンジの風味を引き立てています。

・マカロン アンフィニマン フィグ 構成: イチジク風味クリーム、イチジクのコンフィ

※ハドソンラウンジ、インルームダイニングにて提供

野性味あふれるイチジクのマカロン。イチジクの葉のかぐわしい香りの余韻をお楽しみください。

【スコーン(2種)】 ※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、インルームダイニングにて提供

・スコーン フランボワーズ

フルーティーな甘酸っぱさが後を引く美味しさです。ほどよい酸味とほんのり甘い味わいのコンフィチュールを合わせてお召し上がりください。

・スコーン シトロン

レモンの酸味と爽やかな香りがお口の中いっぱいに広がります。酸味と甘味のバランスの取れたフランボワーズのコンフィチュールを合わせてお召し上がりください。

・コンディメント

コンフィチュール ペーシュ アプリコ(ピエール・エルメ・パリ)、

コンフィチュール フランボワーズ、クロテッドクリーム

【セイボリー(5種)】 ※ニューヨーククラウンジ、ハドソンラウンジにて提供

旬のとうもろこしを使ったキッシュや、桃やパイナップルなどの夏のフルーツを用いたフレンチテイストのセイボリーを、隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。

・とうもろこしのポターージュ

・とうもろこしのキッシュ

・ラトウイユ・パイナップル・タンドリーチキンのトルティーヤロール

・小海老と桃のコンポート 冷製チーズフォンデュ

・豚のリエットのタルトレット パッションフルーツとマンゴーのソース



ピエール・エルメ・パリから夏を連想させるスイーツの数々をお届け



店舗ごとに異なる味わいのマカロンを提供



夏にぴったりのフランボワーズ風味とシトロン風味のスコーンを用意

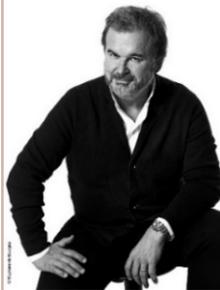


夏の味覚を楽しめるセイボリーは隣接するフレンチレストランより提供

<ピエール・エルメ(Pierre Hermé)> 21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。

4代続アルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の「オート・パティスリー」(高級菓子)のノウハウ伝授にも意欲を燃やしている。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から「パティスリー界のピカソ」と称賛された。

1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。2016年、《世界のベストレストラン 50アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の会長としても活躍している。「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラズブル、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、名古屋、神戸、京都、香港およびバンコクなどに事業展開している。



【店舗別の内容】 * 料金はすべて消費税込み、サービス料別。

◆ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ (1F)

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。旬のとうもろこしを使ったキッシュや、桃やパイナップルなどの夏のフルーツを用いたフレンチテイストのセイボリーを、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】 11:30~21:00(L.O.19:00)

【料金】 平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600

【内容】 プティ・ガトー5品(マカロン ジャルダンドラトラスを提供)、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3種、ハーブティー4種、フレーバーティー4種、中国茶3種、日本茶2種、

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、チョコレート(計24種)



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

◆ハドソンラウンジ(1F)

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】11:30~20:00(L.O.19:30)

【料金】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600

【内容】プティ・ガトー5品(マカロン アンフィニマン フィグを提供)、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스티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)



ハドソンラウンジではカラフルなモクテルが選べるプランも提供

◆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)

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。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】11:30~16:30(L.O.14:30)

【料金】平日 ¥6,000 / 土日祝 ¥6,435

【内容】

【ファーストディッシュ】じゃがいもの冷製スープ「パリ・ソワール」

【アミューズ・ブッシュ】2色のパプリカムース 小エビのタルタル添え、

信玄鶏とトウモロコシのキッシュ BBQ風、

夏野菜のテリーヌ 鱈と子ヤリイカのアヒポキ仕立て、

【ハンバーガー】スパイス香るマンハッタン特製ミニバーガー

【プティ・ガトー&スコーン】プティ・ガトー5品(マカロン ジャルダンドラトラスを提供)、スコーン2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스티ー、日本茶2種、中国茶3種、チョコレート、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(計24種)

* 上記のセットの他にWEB予約限定で、チーズまたは生ハムプレート付きセット ¥6,870~、セイボリーアップグレード(世界三大珍味付き)プラン ¥8,695~、モクテルフリーフローが付いたプラン ¥6,435~をご用意しております。



マンハッタンのアフタヌーンティーイメージ

◆ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F)

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】11:30~15:00(L.O.14:30)

【料金・内容】

【アフタヌーンティースタイルデザート】チーズケーキ イスパハン、ラペーシュ、ミルフィユ ジャルダンドラトラス、マカロン ジャルダンドラトラス、プティフル各種

- 平日限定「カシ」コース * 乾杯酒付き ¥5,060

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、ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます。

- 全日「ペレ」コース ¥5,500

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、ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます。



マンハッタンではオリジナルのセイボリーを提供

◆イタリアンダイニング ジリオン(1F)

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】11:30~15:00(L.O.14:30)

【料金・内容】

【アフタヌーンティースタイルデザート】チーズケーキ イスパハン、ラペーシュ、ミルフィユ ジャルダンドラトラス、マカロン ジャルダンドラトラス、プティフル各種

- サマーパッションアフタヌーンティーwith ピエール・エルメ・パリ付パスタランチ ¥5,060

乾杯酒(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、ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など(10種類)

- サマーパッションアフタヌーンティーwith ピエール・エルメ・パリ&メインディッシュ付パスタランチ ¥5,900

乾杯酒(シャンパン)、ハイティースタイルオードブル、スープ、国産牛とフォアグラ ロッシーニ仕立て、アフタヌーンティースタイルデザート、

ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など(10種類)



ラ・プロヴァンスで提供するアフタヌーンティー付きランチイメージ



イタリアンダイニング ジリオンで提供する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(客室)

レインボーブリッジを臨むベイビューールームまたは隅田川を望むリバービューールームにて、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5品(マカロン アンフィニマン フィグを提供)、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)



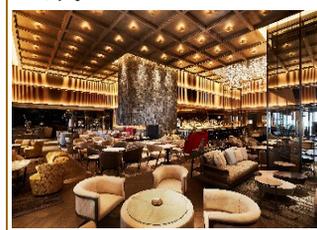
客室で目の前に広がる水辺の風景を楽しみながら、優雅にアフタヌーンティーを堪能

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 東京ベイ 広報担当: 白石、鄭

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

「ハドソンラウンジ」について

2020年6月27日グランドオープンの「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のカウンターをもち光と影が演出するアーティストックで魅惑的なバーエリア「アンバー」と、ソファー席や洛中洛外図を設置し、ライブラリーの落ち着いた雰囲気を出すエリア「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、当ホテルの新たなシンボルラウンジです。



「ニューヨーククラウンジ」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・デセル」で仕上げられるアフ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、軽食からしっかりと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。



「ファインダイニング 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。



【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(出勤前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

3. 施設の対応

1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器用トレイの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

2. 感染予防

- ・感染予防のため、ブッフスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いしております。

3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただけます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

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その他SNSサイトwww.facebook.com/intercontinental
www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。