



旬の苺とルビーチョコレートをふんだんに使い、ピンク色に彩ったクリスマスシーズン限定のアフタヌーンティーが登場  
**クリスマスジョイアフタヌーンティー～クリスマスリースアレンジメントイベントを日程限定で開催～**

販売期間：2022年12月1日(火)～12月25日(日)／場所：ニューヨークラウンジ、他4店舗、インルームダイニング



クリスマスモチーフにしたピンクカラーのハドソンラウンジのアフタヌーンティー



クリスマスシーズンを華やかに彩る、特別感あふれるスイーツを用意

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、ニューヨークラウンジなどの5店舗とインルームダイニングにて、ホリデーシーズンに向けて、旬の苺やルビーチョコレートと香り豊かなピスタチオをふんだんに使用した、ピンクカラーのアフタヌーンティーを12月1日から12月25日の期間限定で提供いたします。さらに、日程限定でクリスマスリースアレンジメントのワークショップが体験できるプランもご用意いたしました。

旬の苺やフルーティーな味わいのルビーチョコレートと香ばしいピスタチオを使い、ライトグリーンとピンクの色合いが目を惹くアフタヌーンティーを期間限定で提供いたします。プティガトーは、苺のミルクプリンにハーブゼリーを重ね、フレッシュの苺と金箔を加えて華やかなベリーヌに仕上げました。苺プリンの優しい味わいに爽やかなハーブゼリーとスポイトの甘酸っぱい新鮮な苺ソースがアクセントになっています。さらに、サンタクロースの赤い帽子をイメージした、なめらかな口どけのルビーチョコレートのムース、ルビーチョコレートのフルーティーな味わいが楽しめるロリポップ、クリスマスツリーをモチーフにした濃厚な味わいのピスタチオのタルト、色鮮やかな苺とピスタチオのトナカイに見立てたマカロン、チェリーの酸味がピスタチオのココのある旨味を一層引き立てる、軽い口当たりのプティガトーをラインナップいたしました。

ホテル特製のスコーンは、香ばしいピスタチオの豊かな風味が楽しめるスコーンと、甘酸っぱい味わいのルビーチョコレートのスコーンをお届けいたします。セイボリーは、アボカドと小海老を使った爽やかなトルティーヤロール、ベーコンの旨味と玉ねぎの甘みが凝縮されたキッシュ、柔らかなローストビーフをのせた、トリュフがほのかに香るポテトサラダや、パイのサクとした食感が楽しめるチキンのパテアंकルトを、隣接する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、熟成牛を使ったミニハンバーガーなどの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、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コースをご用意。シーンやお好みに合わせてお選びいただけます。

さらに、クリスマス気分をより一層お楽しみいただけるよう、香り高い生のグリーンや華やかなオーナメントを使い、クリスマスリースアレンジメントのワークショップが体験できるプランを日程限定でご用意いたしました。大切な方への贈り物として、またご自宅のクリスマス飾りにおすすめです。

彩り豊かな苺やルビーチョコレートをふんだんに取り入れた、ピンク尽くしのアフタヌーンティーで、特別なクリスマスシーズンをお楽しみください。

<概要>

【提供期間】2022年12月1日(木)～12月25日(日)

【提供場所】

**クリスマスジョイアフタヌーンティー**

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 / ハドソンラウンジ

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

**クリスマスジョイ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

【詳細・予約】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/sp-aft-summary.html>



旬の苺とピスタチオをふんだんに使用したアフタヌーンティー

【添付資料】クリスマスリースアレンジ付スペシャルアフタヌーンティープラン、店舗別アフタヌーンティーの内容、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、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて

## 《クリスマスリースアレンジ付スペシャルアフタヌーンティープラン》

3日間限定で、香り高い生のグリーンや華やかなオーナメントを使い、ご自宅でのクリスマス気分を盛り上げるお洒落なリースをプロのフローリストと一緒に作成していただけます。

- ・日程：12月8日(木)、16日(金)、20日(火)
- ・時間：各日10:00～13:30
- ・場所：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
- ・料金：大人1名様¥12,400(税・サービス料込)  
※アフタヌーンティー、ドリンク、クリスマスリースが含まれます。
- ・定員：24名
- ・内容：下記の中から1種類お選びいただけます。  
①HAPPY HOLIDAY(グリーン) ②SNOW WHITE(ホワイト)
- ・スケジュール：  
10:00 アレンジメントワークショップ  
11:30 アフタヌーンティー



プロのフローリストが楽しくレクチャーしながら作るクリスマスリースアレンジメント(イメージ)

### 【提供内容】

- <プティ・ガトー> \* ニューヨーククラウンジ、ハドソンクラウンジ、マンハッタンで提供  
苺プリンとハーブゼリー、苺とピスタチオのマカロン、ルビーチョコレートのみース、ルビーチョコレートのロリポップ、ピスタチオとチェリーのケーキ、ピスタチオのタルト
- <スコーン> \* ニューヨーククラウンジ、ハドソンクラウンジ、マンハッタンで提供  
ルビーチョコレート、ピスタチオ、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、ハドソンクラウンジで提供  
人参のポタージュ、ベーコンと玉ねぎのキッシュ、アボカドと小海老のトルティーヤロール、ローストビーフ トリュフ香るポテトサラダ、チキンのパテナンクルト



日にち限定で、クリスマスリースアレンジ付きプランを販売

### 《店舗別のアフタヌーンティー内容》

- \* 料金はすべて消費税込み、サービス料別。
- \* 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>

### ◆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。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】11:30～21:00(L.O.19:00)

【料金】平日¥7,150/土日祝¥7,700 \* グラスロゼスパークリングワイン付き

【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】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)

### ◆ハドソンクラウンジ(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)



ルビーチョコレートと苺づくしの色鮮やかなスイーツ

### ◆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。セイボリーはマンハッタンオリジナルのメニューを5種類をご用意。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】11:30～16:30(L.O.14:30)

【料金】平日¥6,000/土日祝¥6,435/クリスマス期間(12/22～25)¥7,535 \* 乾杯酒付き

【内容】

[セイボリー]

ミネストローネスープ バジルの泡、ブロッコリーと生ハムのキッシュ、アンディーブと鴨コンフィのサラダ仕立て、コンソメと人参ピュレ 魚介のマリネ、マンハッタン特製ミニハンバーガー

[プティ・ガトー&スコーン] プティ・ガトー6種、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、アイスティー、日本茶2種、中国茶3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(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¥6,695～をご用意しております。



ホテルメイドスコーン2種



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】

- 平日限定「カシ」コース \* 乾杯酒付き ¥5,280

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(苺とピスタチオのマカロン、ルビーチョコレート・ムース、ピスタチオとチェリーのケーキ、ピスタチオのタルト、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 「ベレ」コース ¥5,720

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)



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)

## ◆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】 ¥5,280

乾杯酒、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(苺とピスタチオのマカロン、ルビーチョコレート・ムース、ピスタチオとチェリーのケーキ、ピスタチオのタルト、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)



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(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)



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  
雰囲気を出し出すエリア「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  
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。



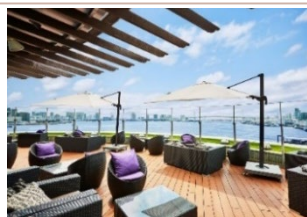
## 「イタリアンダイニング ジリオン」 について

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  
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。



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、小峰

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## 【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。(入社前の検温と記録)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)やかトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食事用トレー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、プuff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きます。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、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。