



フルーティーな香りと風味を持つルビーチョコレートと濃厚なピスタチオの組み合わせが楽しめる彩り豊かなアフタヌーンティーを提供

ルビーチョコレート&ピスタチオアフタヌーンティー

販売期間：2022年12月26日(月)～2023年2月28日(火)／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



ルビーチョコレート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を提供
(ハドソンラウンジイメージ)



甘酸っぱいルビーチョコレートと豊かな風味のピスタチオを味わえるスイーツをラインナップ

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、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、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を12月26日より期間限定で提供いたします。

フルーティーな味わいのルビーチョコレートと“ナツの女王”と称されるピスタチオを使用し、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ご用意いたしました。プティガトーは、優しい味わいの苺プリンに爽やかなハーブゼリーとスポイトに入った甘酸っぱい苺ソースがアクセントになったベリーヌ、なめらかな口どけのルビーチョコレートのムース、ほんのり酸味が楽しめるルビーチョコレートのロリポップ、濃厚な味わいのピスタチオのタルト、華やかな苺とピスタチオのマカロンをラインナップ。さらに、チェリーの酸味がピスタチオの豊かな風味を一層引き立てる、軽い口当たりのプティガトーを揃えました。

ホテル特製のスコーンは、香り高いピスタチオを贅沢に使用したスコーンと、フルーツのように爽やかな酸味を味わえるルビーチョコレートのスコーンをご用意。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、しっとりとしたパテとパイ生地のサクサク食感が楽しめるチキンのパテアンクルトを、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。

ルビーチョコレートとピスタチオをふんだんに取り入れた、大人カワイイ彩り豊かなアフタヌーンティーとともに、特別なひとときをお楽しみください。

-----<概要>-----

【提供期間】2022年12月26日(月)～2023年2月28日(火)

【提供場所】

・ルビーチョコレート&ピスタチオ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 /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

・ルビーチョコレート&ピスタチオ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

【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ムース、
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、チキンのパテアンクルト

【詳細・予約】 0570-000222(ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/sp-aft-summary.html>

《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)



旬の食材を使ったセイボリーは隣接するフレンチレストランより提供

◆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。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(キャビア、トリュフ付き)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。



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のムース、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のムース、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ト
ティックで魅惑的なバーエリア「ア
ンバー」と、ソファ席や浴中浴外
図を設置し、ライブラリーの落ち着いた
雰囲気醸し出すエリア「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ブ
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 рманハットン」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

【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)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器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фф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 その他SNSサイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。