



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2023年9月27日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

3種類のモンブランの食べ比べを楽しむモンブラン尽くしのアフタヌーンティーを期間限定で提供

## モンブランづくしのオータムアフタヌーンティー

販売期間：2023年11月1日(水)～11月30日(木)

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、N.Y.ラウンジブティック



3種のモンブランをラインナップしたアフタヌーンティー(ニューヨークラウンジイメージ)



別皿でしぼりたての和栗のモンブランを用意

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：宮田 宏之)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、和栗やフランス栗など3種のモンブランの食べ比べを楽しむ、モンブランづくしの秋の味覚を取り入れたアフタヌーンティーを11月1日から11月30日の期間限定で提供いたします。また、N.Y.ラウンジブティックでは、ラウンジで提供しているアフタヌーンティーの一部のアイテムをBOXに詰め合わせ、テイクアウトのアフタヌーンティーをご用意いたしました。

「モンブランづくしのオータムアフタヌーンティー」は、和栗、フランス栗、紫芋のモンブランの他、かぼちゃ、りんご、洋梨をアレンジしたスイーツやセイボリーを揃えました。

スイーツは、グラスにりんごのキャラメリゼ、カスタードクリーム、スポンジ、ミックスベリーを重ねフランス栗のモンブランをトッピングしたミニパフェ、紫芋のモンブランをトッピングしたココアのパンドジェーヌ、ほのかな酸味で口どけのよいカシスのムース、洋梨のソースとキャラメルシャンティーを合わせた洋梨のコンカッセをのせたチョコレート、程よい甘味のかぼちゃムースをトッピングしたチョコレートマカロンをラインナップ。さらに、別皿で和栗のモンブランをしぼりたてでお届けいたします。

スコーンは、かぼちゃとチョコレート風味の2種類をご用意し、クロテッドクリーム、フランボワーズジャムとマーマレードを添えて提供いたします。

セイボリーは、紫芋のスープ、かぼちゃとチーズのタルトレットや、十五穀米とサーモンを合わせたライスサラダなどを隣接の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、東京湾の景色が一望できる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、自家製のパンを合わせた熟成牛のミニハンバーガーや、紫芋でアクセントをつけたかぼちゃのスープなど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ご堪能いただけます。

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&ディナーコースをご用意し、シーンやお好みに合わせてお選びいただけます。

秋の味覚をふんだんに取り入れたモンブラン尽くしのアフタヌーンティーで、非日常のひとつときをお楽しみください。

<概要>

**【期間】** 2023年11月1日(水)～11月30日(木)

**【場所】** モンブランづくしのオータム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(1F)／ハドソンラウンジ(1F)／  
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)／インルームダイニング

モンブランづくしのアフタヌーンティー付きランチ&ディナーコース

ラ・プロヴァンス(1F)／イタリアンダイニング ジリオン(1F)

テイクアウト オータムアフタヌーンティーセット

N.Y.ラウンジブティック(1F)

**【メニュー内容】**

<プティ・ガトー> \*印はニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ、マンハッタン、インルームダイニングのみで提供

ミックスベリーソースと洋栗のモンブラン、かぼちゃムースとチョコレートマカロン、紫芋のモンブラン、

洋ナシのコンポート入りチョコレート(\*), カシスのムース、和栗のしぼりたてモンブラン(\*)

<スコーン> ※ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ、マンハッタン、インルームダイニングで提供

かぼちゃ、チョコレート、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(ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ、インルームダイニング)> 紫芋のポタージュ、サツマイモとベーコンのキッシュ、

照り焼きチキンとひじきのトルティーヤロール、カボチャとチーズのタルトレット、十五穀米とサーモンのライスサラダ

<セイボリー(マンハッタン)>

ポタージュ紫芋のアクセント、竹炭ミニバーガー、ラタウイユとヤリイカのキッシュ、豚足と茸のテリーヌ、根セロリとピーツのブランマンジェ

[添付資料]店舗別アフタヌーンティーの内容、ホテルおよびインターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて



マンハッタンではオリジナルのセイボリーを提供

《店舗別の内容》 \* 料金は消費税込み、サービス料別

### ◆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(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】11:30～19:00(L.O.) 【料金】平日 ¥6,380/土日祝 ¥7,480

【内容】乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、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、ハーブティー、フレーバーティー、コーヒー、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティーなど計26種



ニューヨー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】11:30～19:30(L.O.) 【料金】平日 ¥6,050/土日祝 ¥7,150

【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)



ハドンラウンジのアフタヌーンティー(イメージ)

### ◆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(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】11:30～14:30(L.O.) 【料金】平日 ¥6,380/土日祝 ¥7,480

【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3種、ハーブティー4種、フレーバーティー4種など計24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トックな前菜「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】11:30～14:30(L.O.)/17:30～20:00(L.O.)

【料金・内容】 \* すべてのコースにハーブティーまたはコーヒー、紅茶など(10種)が付きます。

- 平日限定 ランチコース \* 乾杯酒(洋梨スパークリングワイン)付き ¥5,500

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(プティガトー4種、プティフル各種)

- 全日 ランチコース ¥5,940～

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)

- 全日 ディナーコース \* 乾杯酒(洋梨スパークリングワイン)付き ¥8,250

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)



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】11:30～14:30(L.O.)/17:30～20:00(L.O.)

【料金・内容】 \* すべてのコースにハーブティーまたはコーヒー、紅茶など(10種)が付きます。

- ランチコース \* 乾杯酒(洋梨スパークリングワイン)付き ¥5,500～

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(プティガトー4種、プティフル各種)

- ディナーコース \* 乾杯酒(洋梨スパークリングワイン)付き ¥7,700

ハイティースタイルオードブル、スープ、選べるパスタ、選べるメインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート(同上)



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臨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 ¥7,150

【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、紅茶・ハーブティーなど8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

### ◆ザ・ショップ N.Y.ラウンジプティック(1F)

ホテルロビー階にあるケーキショップにて、テイクアウトのアフタヌーンティーを販売しております。  
【営業時間】11:00～19:00

【料金・内容】

オートムアフタヌーンティーBOX ¥3,996

【スイーツ】ミックスベリーソースと洋栗のモンブラン、紫芋のモンブラン、

洋ナシのコンポート入りチョコレート、かぼちゃムースとチョコレートマカロン

【スコーン】かぼちゃスコーン、チョコレートスコーン、メープルホイップバター、オレンジジャム

【セイボリー】サツマイモとベーコンのキッシュ、照り焼きチキンとひじきのトルティーヤロール、カボチャとチーズのタルトレット、十五穀米とサーモンのライスサラダ

【紅茶】ルビシア「アフタヌーンティー」ティーバッグ 2.5g x 1個

オートムプティフルBOX ¥3,456

上記と同じ内容のスイーツ、スコーン、紅茶が付きます。



N.Y.ラウンジプティックのテイクアウトアフタヌーンティーイメージ

【お問合せ・ご予約】 0570-000222(ナビダイヤル) [https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-autumn\\_2023.html](https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-autumn_2023.html)

### 「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ト  
ティ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プ  
ライベートルーム「ライト」「エジ  
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  
掛けただけの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  
やパフェ、パンケーキなどのスイツ  
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  
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

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  
シャル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 рман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。



### 「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について

ロビーフロアにあるザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック  
では、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、  
ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどの  
お土産品を販売しております。アフタヌーンティーセット  
やお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバ  
リー商品も揃えております。また、オンラインショップ  
では内祝いなどの贈り物におすすめの商品をライン  
ナップ。全国へ発送を承ります。



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

### <ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。

寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。

<https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

### 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。