



クリスマス期間限定で<ハーマン・テディ>とコラボレーション。フェスティブシーズンを彩るアフタヌーンティーが登場

フェスティブジョイ アフタヌーンティー

販売期間：2023年12月1日(金)～2024年1月4日(木)

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、N.Y.ラウンジブティック



ニューヨーククラウンジでは12月23日～25日の期間限定で
ハーマン・テディのテディベアが付いたプランを販売



フェスティブシーズンを彩る赤をアクセントに、いちご、
ピスタチオやルビーチョコレートのアレンジしたスイーツを用意

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：宮田 宏之)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、クリスマスや大晦日、ニューイヤーと続くフェスティブシーズンを華やかに演出するアフタヌーンティーを12月1日から新年1月4日の期間限定で提供いたします。さらに、ニューヨーククラウンジでは12月1日～22日でホテルオリジナルクリスマスリースが付いたセットを、23日～25日限定で<ハーマン・テディ>のテディベアが付いたセットをご用意し、スペシャルなクリスマスを演出。また、N.Y.ラウンジブティックでは、ホテル内の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販売いたします。

「フェスティブジョイ アフタヌーンティー」は、フェスティブ気分を盛り上げる赤をアクセントに、いちご、ルビーチョコレート、ピスタチオをアレンジしたスイーツや、ローストビーフ、パテアンクルートなど華やかな食材を使用したセイボリーを揃えました。スイーツは、苺プリンにフレッシュの苺をトッピングしたグラススイーツ、クリスマスのオーナメントをモチーフにした真っ赤なグラサージュが目を惹くルビーチョコレートのムース、ローズクリームの仄かな香りがリッチな気分してくれるカヌレ、ピスタチオの濃厚なモンブランとベリークリームがマッチしたシュークリーム、ロどけのよいチョコレートムースにサブレショコラのサクサク食感をプラスした一品をラインナップ。さらに、スペシャルディッシュとしてスポンジとシャンティエーにこだわった苺のショートケーキを別皿でお届けいたします。スコーンは、ピスタチオとショコラオレンジ風味の2種類を、クロテッドクリーム、フランボワーズジャムとマーレードを提供いたします。セイボリーは、バジルの風味をかき混ぜた人参のポタージュ、キッシュ・ロレーヌ、ローストビーフをサラダ仕立てにした一品、鶏のパテアンクルート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、自家製のパンズを合わせた熟成牛のミニハンバーガーや、旬の根セロリを使ったポタージュ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。

フェスティブシーズンを華やかに演出するスペシャルなアフタヌーンティーで、イヤーエンド&ニューイヤーをお楽しみください。

<概要>

【期間】 2023年12月1日(金)～2024年1月4日(木)

【場所】 フェスティブジョイ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(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

フェスティブジョイ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)

テイクアウトフェスティブジョイ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】

<ブティック> *印は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のみで提供

苺のショートケーキ(*)、苺プリン(*)、ショコラドーム、ルビーチョコレートのルージュムース、
ローズクリームのカヌレ、ピスタチオのモンブランシュークリーム

<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、インルームダイニングで提供

ピスタチオ、ショコラオレンジ、クロテッドクリーム、フランボワーズジャム、マーレードジャム

<セイボリー(ニューヨーククラウンジ、ハドソンラウンジ、インルームダイニング)> 人参のポタージュ バジルのアクセント、キッシュ・ロレーヌ、
鶏のパテアンクルート、ローストビーフのサラダ仕立て、エビとアボカドのトルティーヤ

<セイボリー(マンハッタン)> 信玄鳥のフリカッセ テリヤキ仕立て、彩り野菜のコンソメジュレ 鴨の燻製とともに、
マンハッタン特製 ビーツバーガー、ハーブ香るエビのタルタルとオニオンのキッシュ、根セロリのポタージュ ビーツのエキューム



12月1日～22日の期間は、
ホテルオリジナルクリスマスリースが
付いたアフタヌーンティーセットを販売

《店舗別の内容》 * 料金は消費税込み、サービス別

◆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

* WEB予約限定: リース付き(12/1~22) ¥8,800~ / ティペア付き(12/23~25) ¥11,000~

【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】11:30~14:30(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(ロゼスパークリングワイン)付き ¥5,940

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 ¥6,380~

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 デイナーコース * 乾杯酒(シャンパン)付き ¥9,460

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(ロゼスパークリングワイン)付き ¥5,940~

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)

- デイナーコース * 乾杯酒(シャンパン)付き ¥8,580

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】

フェスティブジョイアフタヌーンティーBOX ¥3,996

【スイーツ】ショコラドーム、ルビーチョコレートルーージュムース、ローズクリームのカヌレ、
ピスタチオのモンブランシュークリーム

【スコーン】ピスタチオスコーン、ショコラオレンジスコーン、メープルホイップバター、オレンジジャム

【セイボリー】キッシュ・ロレーヌ、鶏のパテアンクルート、ローストビーフのサラダ仕立て、
エビとアボガドのトルティーヤ

【紅茶】ルピシア「アフタヌーンティー」ティーバッグ 2.5g x 1個

フェスティブジョイプティック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-festive-season_2023.html

【HERMANN TEDDY ORIGINAL社について】

ドイツのバイエルン州ヒルシャイトに在るハーマンテディオリジナル社は1912年に設立された世界で2番目の歴史を誇るテディベアメーカーの老舗です。世界3大テディベアメーカーの一つとしてハーマンのテディベアは丸くて優しい顔立ちが特徴で、多くのファンを掴んでいます。確かな技術と高品質を提供し続け「心を立ちめて作り上げる」という創業者の意志が4世代にわたって受け継がれ、テディベアに取り付けられた赤い封蝋マークは信頼の証です。木毛の詰め物がされた昔ながらのジョイント式テディや、童話の主人公テディ、ミニチュアなどバリエーション豊富な作品を毎年発表しています。

HP: www.hermann-teddy.jp/



「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。「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・デセール」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

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。ビジネスのご会食や接待、ご家族の大切な記念日などにご利用いただける個室も備えております。



「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、スペンヤリティ 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・デセール」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。



「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、山崎

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: 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 その他SNSサイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。