



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年2月26日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

ピスタチオとあまおうのハーモニーを味わえる華やかなパフェと、桜と和のエッセンスを掛け合わせたピンクカラーのパンケーキを提供

「ピスタチオとあまおうのパフェ」と「桜といちごのモンブランパンケーキ」が登場

販売期間: 2024年3月1日(金)~4月30日(火) 場所: ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ



あまおうとピスタチオのハーモニーをお楽しみいただけるアートフォルムなパフェ

桜と和のエッセンスを掛け合わせた「桜といちごのモンブランパンケーキ」が登場

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 By インターコンチネンタル 東京ベイ」と「ハドソンラウンジ」にて、瑞々しい高級いちご「あまおう」と、香ばしく濃厚なピスタチオが奏でるハーモニーをお楽しみいただける「ピスタチオとあまおうのパフェ」と、桜と和のエッセンスを掛け合わせた「桜といちごのモンブランパンケーキ」を期間限定で販売いたします。

上品なピンクと、ピスタチオグリーンカラーが春の高揚感を演出する、アートなフォルムのパフェの下の層には、春の花々をイメージさせるエルダーフラワーのジュレの上に、口溶けなめらかで甘美ないちごのパンナコッタ、たっぷりのサクサク食感のクランブル、上品な味わいのシャンティ、イタリア産ピスタチオペーストを使用した香ばしく濃厚なピスタチオシャンティを重ね、いちごの果肉本来の風味や食感を楽しめるいちごアイスクリームと、瑞々しい高級いちご「あまおう」を贅沢にトッピングしました。さらに、パフェのお供として、1つのプティガトーとしてもお楽しみいただけるフレジェのタルトをのせてご用意。タルトには、ディプロマツクリーム、優雅な風味を演出するキルシュ入りのピスタチオシャンティ、色鮮やかなあまおうのダイス、フランボワーズ、白ずぐりをあしらった酸味をプラスし、華やかでチャームな逸品に仕立てました。

パンケーキにはパウダー状にした桜の葉を生地に練りこみ、ほんのりとした桜の香りと甘みを感じていただけます。華やかなふわふわの桜クリームで包み込んだ2枚のパンケーキ生地の間には、瑞々しくフレッシュないちご、抹茶ムース、甘酸っぱいあまおうのジャムを重ね、さらにエアリーな桜クリームと相性の良い粒あん、大納言、渋皮栗を忍ばせることで、様々な食感をプラスし、奥深い味わいをお楽しみいただけます。トップには、桜の枝をイメージしたホワイトチョコレート細工、軽やかな口当たりの桜モンブラン、桜のアイスクリームをのせ、その上から桜のソースをかけて、ピンクのグラデーションを演出。サイドには、サクサクの食感が楽しいホワイトチョコレートのフィアンティーヌと、桜のアイスクリームを添えました。

優雅な非日常感を味わえるラウンジで、春らしさ満点の美しいパンケーキとアーティスティックなパフェとともに、春のひとときをご満喫ください。

<概要>

【期間】2024年3月1日(金)~4月30日(火)

【提供時間・場所】11:30~21:00(L.O.20:00) 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
木~日11:30~21:00(L.O.20:30)、金~土、祝前日11:30~22:00(L.O.20:30) ハドソンラウンジ/1F

【料金】*消費税込み、サービス料別
・ピスタチオとあまおうのパフェ ¥3,300
・ドリンクセット ¥4,180
・桜といちごのモンブランパンケーキ ¥2,750
・ドリンクセット ¥3,630

*ドリンクはコーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイスティー

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/pistachio-parfait.html>
<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/strawberries-mont-blanc-pancake.html>



ピスタチオとあまおうのパフェ 桜といちごのモンブランパンケーキ

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

<「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食事までさまざまな用途に対応できるパレ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。



ニューヨークラウンジ 内観

<「ハドソンラウンジ」、「アンバー」について>

2020年にグランドオープンした「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のカウンターを備え、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たラウンジエリア、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。



ハドソンラウンジ 内観

<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、東京湾を臨む宴会場、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。