



旬の桃やマンゴーを贅沢に使ったフォトジェニックなパフェスタイルのゼリーと
夏の手土産や贈答品としておすすめのフルーツゼリーセットが期間限定で登場
2種のパフェゼリーと「フルーツゼリーセレクション」の販売をスタート
販売期間：2024年7月1日(月)より 場所：ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



旬の桃やマンゴーをパフェスタイルでアレンジしたフォトジェニックなゼリーを夏季限定で販売

2種類のフルーツを組み合わせたゼリーを6種類セレクションしたゼリーセット

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、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、旬の桃やマンゴーを贅沢に使ったパフェスタイルでアレンジしたゼリー2種と、夏の手土産や贈答品におすすめの「フルーツゼリーセレクション」を7月1日より販売いたします。

夏季限定で販売するパフェゼリーは、旬の桃とパナコッタをアレンジした「白桃パフェゼリー」と、フレッシュマンゴーとマンゴープリンを合わせた「マンゴーパフェゼリー」をご用意いたしました。

「白桃パフェゼリー」は、グラスの下から滑らかで繊細な味わいのパナコッタ、桃のジュレと白桃のコンポート、パナコッタを重ね、さらにフレッシュの白桃と桃のジュレをのせ、相性の良いライチの果肉を合わせました。ゼリーに忍ばせたグロゼイユの酸味が白桃の優しい甘味と気品のある味わいを引き立て、ジューシーな白桃の果実感を存分に味わえる一品です。

「マンゴーパフェゼリー」は、マンゴージュレ、滑らか口どけと濃厚な味わいがクセになるマンゴープリン、マンゴージュレ、ココナッツソースを重ね、フレッシュのマンゴーとマンゴーパッションソース、レモンのジュレをのせました。トップには、バラに見立てたマンゴーの果肉とマンゴーソース、焼きマンゴーのダイス、金箔をトッピングし、華やかなパフェスタイルのグラスゼリーに仕上げています。マンゴーの濃厚な甘味にパッションフルーツとレモンのジュレの酸味が心地よくブレンドされ、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

ボリュームたっぷりのフォトジェニックなパフェゼリーを、ご自宅でのティータイムや自分へのご褒美にいかがでしょうか。

フルーツゼリーセレクションは、2種類のフルーツを組み合わせた、みずみずしい味わいをお楽しみいただけるゼリーを6種類詰め合わせました。各種ゼリーには、白桃やラフランスなどの果肉をトッピングし、より果実味を味わっていただけるゼリーに仕上げました。また、パッケージはピンクカップを用い環境に配慮し、見た目にも華やかな色合いのゼリーは夏の手土産や贈答品としておすすめです。店頭のほか、オンラインショップでも購入することができ、全国各地へ発送を承ります。

<概要>

【販売期間】パフェゼリー 2024年7月1日(月)～8月31日(土)まで

フルーツゼリーセレクション 2024年7月1日(月)より商品が無くなり次第終了

【店名】ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック / 1F

【営業時間】11:00～19:00

【料金】*消費税込

・パフェゼリー

- 白桃パフェゼリー ￥900

- マンゴーパフェゼリー ￥900

・フルーツゼリーセレクション ￥4,320

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)

パフェゼリー <https://www.interconti-tokyo.com/boutique/sweets-takeout.html>

フルーツゼリーコレクション <https://www.interconti-tokyo.com/boutique/jelly-selection.html>



白桃パフェゼリー



マンゴーパフェゼリー

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、チェンバレン

Tel:03-5404-3913 / Fax:03-5404-3919 / Email:pr@interconti-tokyo.com

【フルーツゼリーセレクション内容】

内容量:6個入り 1個100g

賞味期限:2024年11月5日

・ピンクグアバ&ピーチ

ピンクグアバとピーチの柔らかな色合いのジュレに国産の白桃を浮かべました。隠し味としてジュレに加えたサワーチェリー果汁がフルーティーな甘酸っぱさを引き立てます。

・パッションフルーツ&ピンクグレープフルーツ

パッションフルーツとピンクグレープフルーツの元気の出る色合いのジュレ。香り高いジュレにグレープフルーツの果肉と、グレープフルーツピューレを加えフルーティーに仕上げました。

・青りんご&ラフランス

青りんごピューレとラフランス果汁をミックスしたさわやかなゼリーに、なめらかな食感の国産ラフランスを浮かべました。

・シトラス

グレープフルーツの果汁と、グレープフルーツピューレを使用したゼリーにオレンジスライスを浮かべました。

・オレンジ&グレープフルーツ

オレンジとグレープフルーツのさわやかな色合いのジュレに、グレープフルーツを浮かべました。グレープフルーツピューレを加えることで果実味のある味わいに仕上げました。

・ブルーベリー&ハニークランベリー

ブルーベリーとクランベリーを組み合わせた深い色合いのジュレ。はちみつシロップに漬けたクランベリーを浮かべ、ジュレのさわやかな酸味とクランベリー果肉の甘みを一緒にお楽しみいただけます。



果実味あふれるゼリーはピンカップに入れてお届け



各ゼリーには白桃やラフランスなどの果肉がトッピングされている

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

1F 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。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック 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220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&リゾート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眼下に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、東京ベイを望む宴会場、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&リゾートについて

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。