



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年7月3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

ハロウィンスイーツに変身したピーターと仲間たちとともに楽しむスペシャルアフタヌーンティー
いたずらピーターラビット™のハロウィンアフタヌーンティー

販売期間：2024年9月1日(日)～10月31日(木)

場所：ニューヨーククラウンジ、客室、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



ピーターラビットとのコラボレーションによるスペシャルアフタヌーンティー



ピーターと仲間たちがハロウィンの魔法でアフタヌーンティーを彩るスイーツに変身して登場

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、2024年9月1日より期間限定で絵本『ピーターラビットのおはなし』シリーズに登場するキャラクターたちをモチーフにした「いたずらピーターラビット™」のハロウィンアフタヌーンティーをニューヨーククラウンジ、客室で提供いたします。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。

『いたずら好きのピーターが開くハロウィンパーティーに招待された仲間たちが、ピーターの「トリック オア トリート」の合言葉で次々とスイーツやセイボリーに変身。最後はピーター自身もスイーツに変身する』というコンセプトのハロウィンスペシャルアフタヌーンティーをご用意いたしました。

スイーツは、さっぱりとしたカシスジュレと濃厚なかぼちゃプリンでベンジャミン・バニー氏の服を表現したヴェリーヌや、きつねのトッドの赤いベストをイメージした、サクサクとした食感のりんごを中に忍ばせた爽やかなりんごのムース、メレンゲの甘みとレモンの酸味が絶妙にマッチしたはりねずみティギーのレモンメレンゲパイ、ピンク色のシュトロイゼルシューをスカーフに見立てたあひるのジマイマのシュークリーム、赤いすのナトキンのしっぽをイメージし、キャラメリゼしたヘーゼルナッツとピスタチオをトッピングした香ばしいチョコレートロールケーキの5種をラインナップ。スコーンは、ブレンと秋の味覚、かぼちゃの2種類をクロテッドクリーム、ブルーベリージャムとラズベリージャムを添えて提供いたします。さらに、スペシャルディッシュとして「ピーターラビットの和栗のモンブラン」をご用意。濃厚な和栗の風味が楽しめる贅沢なモンブランにピーターのトレードマークである水色のジャケットを着せ、大好きなマグレガーおじさんの畑のラディッシュを持たせた可愛い一品に仕上げました。

セイボリーは、マグレガーおじさんの畑で収穫した新鮮な野菜のバーニャウダとかぼちゃのスープ、ねずみのサミュエル夫妻の「ねんねこロール」をイメージしたハムとチーズのトルティーヤ、ダッチェスのように竹炭で真っ黒に仕上げたオニオンとベーコンのキッシュ、そして釣りをするジェレミー・フィッシャーを表現したラトウイユのテリーヌを隣接するフレンチのレストランよりお届けいたします。また、ニューヨーククラウンジではマグレガーおじさんのフレンチフライポテト付きプランや、セイボリーの代わりにマグレガーおじさんの菜園の穫れたてサラダ仕立てとかぼちゃのスープ、鴨を使用したマグレガーおじさんのパイを提供するスペシャルディナープランなども販売。軽食やお食事としてもお楽しみいただけます。

さらに、ニューヨーククラウンジ限定のピーターやベンジャミン・バニー氏をイメージしたスペシャルドリンク付きプランや、お花を含むハロウィン装飾付きプランでは、より華やかにピーターラビットとのコラボレーションの世界観をご体験いただけます。賑やかでワクワクするハロウィンスイーツとともにピーターとのハロウィンパーティーをお楽しみください。

<概要>

【期間】2024年9月1日(日)～10月31日(木)

【場所】いたずらピーターラビット™のハロウィン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)／客室

いたずらピーターラビット™のハロウィンアフタヌーンティーBOX、いたずらピーターラビット™のハロウィンブティックBOX

ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック(1F)

【お問合せ・ご予約】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-peter-rabbit-halloween-2024.html>

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

[添付資料]メニュー内容、プラン詳細、ピーターラビット™について、店舗紹介、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

<「いたずらピーターラビット™のハロウィンアフタヌーンティー」のメニュー内容>

【スペシャルティ】

・ピーターラビットの和栗のモンブラン

ピーターはカスタードクリームと栗、生クリームが入った濃厚な栗の味わいが楽しめる贅沢な和栗のモンブランに変身。ピーターのトレードマークの青いジャケットを着せ、大好きなマグレガーおじさんの畑のニンジンを持たせた可愛らしい一品。

【プティ・ガトー(5種)】

・ベンジャミン・バニー氏のびたばたゼリー

ゼリーに変身したベンジャミン・バニー氏。さっぱりとしたカシスジュレで紫のジャケットを、濃厚なかぼちゃプリンでオレンジ色のベストを表現。

・きつねのトッド〜真っ赤なリンゴのムースとしゃぼのチョコレート〜

トッドの赤いベストをイメージし、サクサクとした食感のフレッシュなりんごを中に忍ばせた爽やかなムース。

・はりねずみティギーのレモンメンゲパイ

はりねずみティギーは、ちくちくのレモンメンゲパイに。メンゲの甘さとレモンの酸味がマッチした一品。

・あひるのジマイマのシュークリーム

フランボワーズの甘酸っぱい味わいとサクッとした食感を楽しめるダブルベリーシューは、あひるのジマイマのスカーフをイメージ。

・赤りすのナトキンのロールケーキ

ナトキンのしゃぼをイメージし、キャラメリゼしたヘーゼルナッツとピスタチオをトッピングした香ばしいチョコレートロールケーキ。

【スコーン(2種)】

・プレーン・かぼちゃ

コンディメント:ブルーベリージャム、ラズベリージャム、クロテッドクリーム

【セイボリー(5種)】

・マグレガーおじさんの菜園の穫れたてバーニャカウダ&スープ

旬の野菜を味わえるバーニャカウダと、優しい甘味のかぼちゃスープ。

・サミュエル夫妻のねんねころもトルティーヤ

サミュエル夫妻が作ろうとした「ねんねころも」にインスパイアされたハムとチーズのトルティーヤ。

・ダッチェスの真っ黒キッシュ

ダッチェスのように竹炭で真っ黒に仕上げたオニオンとベーコンのキッシュ。花束に見立てたエディブルフラワーで華やかさを演出。

・ジェレミー・フィッシャーの真っ赤なラタウイユテリーヌ

ジェレミー・フィッシャーをイメージし、ラタウイユのアスピックにスモークサーモンのジャケットをまとい、釣り竿のようなクレイジービーンを飾りつけました。



スペシャルティ
「ピーターラビットの和栗のモンブラン」



見た目にも楽しい
ハロウィンスイーツをご用意



セイボリーの代わりにサラダ・スープ・
パイが付いたスペシャルディナー



絵本をイメージした
スペシャルドリンク

<プラン詳細> *料金はすべて税金込み、サービス料別

◆ニューヨーククラウン By インターコンチネンタル 東京ベイ(1F)

【提供時間】11:30~19:00(L.O.)

【料金・内容】

・アフタヌーンティー ¥7,480

乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、スペシャルティ、プティ・ガトー5種、スコーン2種、セイボリー5種、ドリンク28種

・スペシャルドリンク(ノンアルコール)付き ¥8,800

ピーターラビットをイメージした冷たいドリンクと、ベンジャミン・バニー氏をイメージした温かいドリンクの2種からお選びいただけます。

「ピーターラビット」構成: ピーチネクター、カルピス、レモンジュース、アイスティー、ブルーシロップ、オレンジピール
「ベンジャミン・バニー氏」構成: キャラメルシロップ、カルピス、ホットウォーター、パタフライピーシロップ、りんごスライス、シナモンスティック

・ハロウィン装飾付き&乾杯シャンパン付き ¥9,900

乾杯用のシャンパンと、テーブル装花、ピーターラビットと仲間たちのイラストが入ったパネルでテーブルを装飾。

装花はご自宅にお持ち帰りいただけます。

・乾杯酒&マグレガーおじさんのフレンチフライドポテト付き ¥7,920

乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、スペシャルティ、プティ・ガトー5種、スコーン2種、セイボリー5種、ドリンク28種、フレンチフライドポテト1つ

・スペシャルディナー ¥10,780

乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、マグレガーおじさんの菜園の穫れたてサラダ仕立て&スープ、マグレガーおじさんのパイ、スペシャルティ、プティ・ガトー5種、スコーン2種、ドリンク28種

◆インルームダイニング(客室)

【提供時間】11:00~19:30(L.O.)

【料金・内容】

・アフタヌーンティー 平日¥6,600~ 土・日・祝日¥7,150~

スペシャルティ、プティ・ガトー5種、スコーン2種、セイボリー5種、コーヒー/紅茶



客室でのアフタヌーンティー(イメージ)

◆ザ・ショップ N.Yラウンジブティック(1F)

【営業時間】11:00～19:00

【料金・内容】

いたずらピーターラビット™のハロウィンアフタヌーンティーBOX ¥3,996

【スイーツ】ピーターラビットの和栗のモンブラン、ベンジャミン・バニー氏のぴたぱたゼリー、きつねのトッド～真っ赤なリンゴのムースとしぼのチョコレート～、赤りすのナトキンのロールケーキ

【スコーン】プレーンスコーン、かぼちゃスコーン、ブルーベリージャム、ラズベリージャム

【セイボリー】マグレガーおじさんの菜園の穫れたてバーニヤカウダ、

サミュエル夫妻のねんねこロールトルティーヤ、

ダッチェスの真っ黒キッシュ、ジェレミー・フィッシャーの真っ赤なラトウイユテリーヌ

【紅茶】ルピシア「アフタヌーンティー」ティーバッグ 2.5g × 1個

いたずらピーターラビット™のハロウィンブティックフルBOX ¥3,456

上記と同じ内容のスイーツ、スコーン、紅茶が付きまます。



ご自宅でも世界観をお楽しみいただける
テイクアウトBOX

【ピーターラビット™について】

作者ビアトリス・ポターは1866年7月、ロンドンで生まれました。『ピーターラビットのおはなし』は、1893年に知人の病気の息子、ノエル少年に送った「絵手紙」から誕生した物語です。1901年、自身で『ピーターラビットのおはなし』の私家版を出版。1902年には絵に色を付けてフレデリック・ウォーン社から出版され、最終的には23冊の絵本を世に送り出します。ロンドンから自然豊かな湖水地方に拠点を移し、晩年は牧羊と自然保護活動に力を注ぎました。彼女が実際に暮らし、絵本にも描かれたヒルトップ農場はナショナル・トラストにより今も当時のままの姿で保存されており、世界中からピーターラビット™を愛する多くのファンが訪れています。この絵本シリーズは世界110ヶ国48ヶ国語にて発行され、累計発行部数2億5,000万部以上の世界的ベストセラーとなっています。2022年には『ピーターラビットのおはなし』出版120周年を迎えました。

●ピーターラビット™日本公式サイト <https://www.peterrabbit-japan.com/>

●ピーターラビット™日本公式Instagram「ピーターラビット™のいる暮らし」 <https://www.instagram.com/peterrabbit.jp/>

■ご掲載に際しては、下記のクレジット表記をお願いします。

BEATRIX POTTER™ © Frederick Warne & Co.,2024

BEATRIX POTTER(TM) (C) Frederick Warne & Co.,2024

PETER RABBIT™
Beatrix Potter™



BEATRIX POTTER™ © Frederick Warne & Co., 2024.
Frederick Warne & Co. is the owner of all rights, copyrights and trademarks in the Beatrix Potter character names and illustrations.
Licensed by Frederick Warne & Co. Ltd. All Rights Reserved.

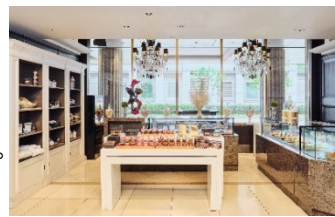
「ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」について

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、軽食からしっかりとした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。



「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について

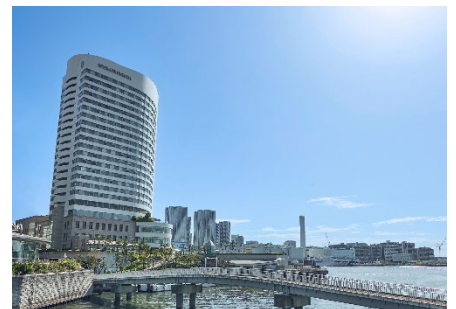
ロビーフロアにあるザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



<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、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。