



一面に降り積もる雪にインスパイアされた真っ白なアフタヌーンティーが登場

ホワイトフェスティブアフタヌーンティー

期間: 2024年11月1日(金)~2025年1月8日(水)

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



数量限定で<ハーマン・ティ>のティディベア付きプランをニューヨークラウンジで提供



ホワイトチョコレートをベースに、ベリーやレモンがアクセントになったスイーツ

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、フェスティブシーズンに降り積もる雪にインスパイアされた「ホワイトフェスティブアフタヌーンティー」を2024年11月1日より期間限定で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提供いたします。さらに、ニューヨークラウンジでは<ハーマン・ティ>のビビッドなカラーが目目を惹くティディベアが付いたプランを数量限定でご用意し、スペシャルなフェスティブシーズンを演出。また、N.Y.ラウンジブティックでは、アフタヌーンティーの一部アイテムをBOXに詰め合わせたテイクアウトアフタヌーンティーを販売いたします。

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のワクワクする気分を盛り上げる真っ白なアフタヌーンティーが登場。華やかなスイーツ、セイボリーとともに優雅なティータイムをお楽しみいただけます。

クリスマスリースにインスパイアされたスペシャルディッシュのパリ・プレストは、外側はパリッと、中はしっとりとしたシュー生地で苺のジャム、カスタードクリーム、シャンティをサンドし、キラキラと輝く銀色のアラザンをトッピングしました。プティ・ガトーには、モミの木の本葉に見立てたホワイトチョコレートをデコレーションしたロールケーキ、パンナコッタとレモンジュレでスノードームを表現したさっぱりとした味わいのヴェリーヌ、雪が積もったクリスマスツリーにインスパイアされたクリームチーズのモンブラン、ブルーベリージャムの甘酸っぱさがアクセントになったクリスマスオーナメントを模したホワイトチョコレートムース、プレゼントボックスを象ったマカロンをラインナップ。ニューヨークラウンジではさらにティディベアのクッキーと、ホワイトチョコレートの雪の結晶やフレークをあしらったスティック付きのボンボンショコラを提供いたします。スコーンは定番のプレーンに加え、シロップに漬けたオレンジやレーズンを加えたシュトーレン風スコーンを焼き立てでご用意いたします。

ホワイトカラーをベースにしたセイボリーは、ラウンジ2店舗では、トリュフが香るキノコのロワイヤル、オニオンエスプーマをのせたラタトゥイユのキッシュ、カニのジュレとイクラを添えたカリフラワーのムース、カナッペ仕立てのブランダード、鶏のパテ・アンクルートの5種を隣接するホテルのメインダイニング「ラ・プロヴァンス」よりお届け。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、シェフ特製のホワイトハンバーガーをはじめ、ブランケット・ド・ヴォアのカラフルテリーヌなどマンハッタン限定のセイボリーを提供いたします。

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】2024年11月1日(金)~1月8日(水)

【場所】ホワイトフェスティブ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

ホワイトフェスティブ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 ホワイトフェスティブアフタヌーンティーセット 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-white-festive-2024.html>

【メニュー内容】

*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、
★印はニューヨークラウンジのみで提供

＜スペシャルディッシュ＞

ホワイトクリスマスリース(*)

＜プティ・ガトー＞

スノーリーフロールケーキ、クリスタルスノーヴェリーヌ(*), ホワイトモンブラン、
ホワイトオーナメントムース、プレゼントボックスマカロン、テディクッキー(★)、ボンボンショコラ(★)

＜スコーン(*)＞

プレーンスコーン、シュトーレン風スコーン、フランボワーズジャム、ブルーベリージャム、
クロテッドクリーム

＜セイボリー(ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ)＞

キノコのロワイヤルトリュフの香り、ラトウイユのキッシュ オニオンエスプーマ、
カリフラワーのムース カニのジュレとイクラ添え、ブランダーカナッペ仕立て、
鶏のパテ・アンクルート

＜セイボリー(マンハッタン)＞

ホット・ヴィシソワーズ、マンハッタン特製 ホワイトバーガー、
カリフラワーのブランマンジェ 信玄鳥のタルタル添え、
オニオンキャラメリゼのキッシュ フロマーージュエスプーマ、ブランケット・ド・ヴォーのカラフルテリーヌ

《店舗別詳細》*料金はすべて税金込み、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】11:30～21:00 (L.O. 19:00)

【料金・内容】

※12月21日、22日、24日、25日はグラスシャンパン&テディベア付きプランのみ提供

・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7種、

スコーン2種、セイボリー5種、ドリンク28種

【ドリンク】クラシックティー3種、ハーブティー2種、フレーバーティー5種、日本茶2種、
コーヒー6種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティー、ジュース3種、
ノンアルコールスパークリングワインなど全28種

・ハーマン・テディ テディベア付き ¥8,800

ハーマン・テディのテディベア1体とアフタヌーンティーのセット

・スペシャルドリンク(ノンアルコール)セット ¥8,800

スペシャルドリンクとアフタヌーンティーのセット

スペシャルドリンク構成: フレッシュ苺、ストロベリーシロップ、白桃ジュース、牛乳、ライムシロップ、
カルピス、苺スライス、粉糖、アラザン、エディブルフラワー

・グラスシャンパン(モエ・エ・シャンドン)&テディベア付き ¥10,450

・グラスシャンパン(ドン・ペリニヨン)&テディベア付き ¥13,200

◆ハドソンラウンジ (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・内容】

・アフタヌーンティー 平日¥6,050 / 土日祝¥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、ドリンク27種

【ドリンク】コーヒー6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など全27種

・テーブル装花<フェスティブホワイト>付き 平日¥7,826 / 土日祝¥8,695

アフタヌーンティーをさらに華やかに楽しんでいただける装飾プラン。装花は持ち帰り可能。

◆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種類をご用意いたします。

【提供時間】11:30～14:30(L.O.)

【料金】平日¥6,380 / 土日祝¥7,480

【内容】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26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種など全26種



プティ・ガトー(イメージ)



セイボリー(ラウンジ2店舗)



スペシャルディッシュとボンボンショコラ
(イメージ)



ニューヨークラウンジ限定のテディベア付きプラン
(イメージ)



アフタヌーンティーをイメージした
スペシャルドリンクをご用意



マンハッタンオリジナルのセイボリー

◆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。

- ランチコース(平日限定) * 乾杯酒(ノルマンディ産シードル)付き ¥6,160

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(スイーツ4種、プティフル各種)

- ランチコース ¥6,600

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)

- ディナーコース * 乾杯酒(シャンパン)付き ¥9,020

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
アフタヌーンティー付きコース(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(ノルマンディ産シードル)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(スイーツ4種、プティフル各種)

- ランチコース * 乾杯酒(ノルマンディ産シードル)付き ¥6,820

ハイティースタイルオードブル、スープ、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)

- ディナーコース * 乾杯酒(シャンパン)付き ¥8,250

前菜5種盛り合わせ、スープ、パスタ、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)



イタリアンダイニング ジリオン
アフタヌーンティー付きコース(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ールームまたは隅田川を臨むリバービューールームにて、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)



テイクアウト アフタヌーンティーBOX
(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】

ホワイトフェスティブ アフタヌーンティーBOX ¥3,996

[スイーツ] スノーリーフロールケーキ、クリスタルスノーヴェリーヌ、
ホワイトオーナメントムース、プレゼントボックスマカロン

[スコーン] プレーンスコーン、シュトーレン風スコーン、ラズベリージャム、クロテッドクリーム

[セイボリー] ラトウイユのキッシュ、カリフラワーのムース カニのジュレとイクラ添え、
ブランダード カナッペ仕立て、鶏のパテ・アンクルート

[紅茶] ルビシア「アフタヌーンティー」ティーバッグ 2.5g×1個

ホワイトフェスティブ 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。

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

【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、多くのファン的心を掴んでいます。確かな技術と高品質を提供し続け「心を込めて作り上げる」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/



「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。



「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ティックで魅惑的なバーエリア「アンバー」と、ソファ一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。



「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。

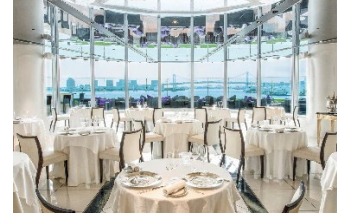


「イタリアンダイニング ジリオン」について

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、スペアリティ、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。



<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。



ホテル外観

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

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。