



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年11月21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

旬のいちごを贅沢に使用したスイーツとチョコレートのマリアージュを楽しめる

LOVEストロベリー&ショコラアフタヌーンティー

販売期間：2025年1月9日(木)～3月3日(月)

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



旬のいちごを贅沢にアレンジしたスイーツとチョコレートとのマリアージュ



“大人の甘さ”を演出したいちごづくしのスイーツ

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、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、バレンタインに向けて旬を迎える甘酸っぱいいちごを贅沢に使い、ほんのりビターなチョコレートとのマリアージュをお楽しみいただけるアフタヌーンティーを2025年1月9日よりご用意いたします。また、N.Y.ラウンジブティックでは、一部アイテムをBOXに詰め合わせたテイクアウトのアフタヌーンティーを販売いたします。

「LOVEストロベリー&ショコラアフタヌーンティー」は、旬のいちごとほんのりビターなチョコレートを掛け合わせた“大人の甘さ”をお楽しみいただけるスイーツやスコーン、そしてフレンチレストランより本格的なセイボリーを取り揃えました。

スペシャルティッシュは、甘酸っぱいいちごとクリーミーないちごのマスカルポーネクリーム、サクサクのフィアンティーヌなどの層が絶妙なハーモニーを奏でるティラミスをお届け。プティ・ガトー5種には、ラズベリーと甘さ控えめのチョコレートが大人のマリアージュを演出するベリーヌや、真っ赤ないちごムースを重ねた華やかなタルト、果実味豊かなふわふわのいちごモーヴ、いちごを丸ごと楽しめるチョコレートエクレーア、チョコレートをディップしたフレッシュいちごをラインナップいたしました。スコーンは、プレーンとショコラの2種類を、クロテッドクリーム、いちごジャム、ブルーベリージャムとともに提供いたします。

セイボリーは赤を基調とした彩り豊かなメニューをご用意いたしました。紫キャベツのシュークルトを添えた鶏のパテ・アンクルート、ひよこ豆とピーズのフムス、いちごを飾ったカリフラワーのベリーヌなどをラインナップ。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、熟成牛のグリルステーキ、自家製のパンズを使用したミニハンバーガー、トリュフフレンチフライ、スープ付きのプランが新たに登場いたしました。また、ニューヨークラウンジでは、いちごとチョコレートをアレンジした濃厚なスペシャルモクテルをオプションでご用意し、バレンタインシーズンを華やかに彩ります。

さらに、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。また、N.Y.ラウンジブティックでは、テイクアウトのアフタヌーンティーを販売。ホテル全館で、旬のいちごをたっぷり使用したアフタヌーンティーをご堪能いただけます。

この冬は、いちごとチョコレートのマリアージュを楽しみながら愛溢れるバレンタインシーズンをお過ごしください。

<概要>

【期間】2025年1月9日(木)～3月3日(月)

【場所】ストロベリー&ショコラ 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)／インルームダイニング(客室)

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)

ストロベリー&ショコラ 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 ストロベリー&ショコラ 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-strawberry-chocolate_2025.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

【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、

<スペシャルティ>

ストロベリーハーモニーティラミス(*)

<プティ・ガトー>

ラズベリーショコラベリーヌ(*), ストロベリークチュールタルト、
ストロベリークラウド、ツインベリーエクレア、ディップ・ド・ストロベリー

<スコーン(*)>

プレーンスコーン、ショコラスコーン

コンディメント:いちごジャム、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、インルームダイニング)>

ひよこ豆とピーツのフムス、カリフラワーとエビ ベリーヌ、クリームチーズとスモークサーモンのコーン、
キッシュ 生ハムサラダ風、鶏のパテ・アンクルート 紫キャベツのシュークルート

<セイボリー(マンハッタン)>

ザクロのジュレとエビ・タコのマリネ、ルビーマッシュのキッシュ 生ハム添え、
マンハッタン特製ミニルビーバーガー、サーモンのケーキサレ パブリカソース、
セロリラブのポターージュ ピーツのエマルジョン

《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】

・アフタヌーンティー ¥7,700

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

[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스티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

・スペシャルドリンク(ノンアルコール)セット ¥9,020

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: チョコレートソース、フレッシュいちご、ストロベリーシロップ、ライムジュース、
パッションフルーツシロップ、白桃ジュース、カルピス

◆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。

【提供時間】11:30~ 19:30(L.O.)

【料金・内容】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스티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

◆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
ご用意。また、N.Y.グリルフレンチレストランならではのグリルステーキ付きのプランもお楽しみいた
だけます。

【提供時間】11:30~14:30(L.O.)

【料金・内容】

・アフタヌーンティー 平日 ¥6,380 / 土日祝 ¥7,480

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

・ニューヨークグリルステーキ付きアフタヌーンティー 平日 ¥7,150 / 土日祝 ¥8,250

スペシャルティ、プティ・ガトー5種、スコーン2種、ステーキ、トリュフフレンチフライ、
マンハッタン特製ミニルビーバーガー、セロリラブのポターージュ ピーツのエマルジョン、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스티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

◆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・内容】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥7,150

スペシャルティ、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)



ストロベリーハーモニーティラミス



いちごづくしのプティ・ガトー



いちごを丸ごと楽しめるエクレア



いちごとチョコレートのスペシャルドリンク



ハドソンラウンジアフタヌーンティー



マンハッタンアフタヌーンティー



ステーキ付きプランが新登場(マンハッタン)

◆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、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 * 乾杯酒付き ¥6,160～**

前菜、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)

- **ディナーコース * 乾杯酒付き ¥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)

◆ザ・ショップ N.Yラウンジブティック(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】

ストロベリー&ショコラアフタヌーンティーBOX **¥3,996**

[スイーツ]ラズベリーショコラベリーヌ、ストロベリークチュールタルト、ストロベリークラウド、ストロベリーショコラパフ、

[スコーン] プレーンスコーン、ショコラスコーン、いちごジャム、クロテッドクリーム

[セイボリー] キッシュ 生ハムサラダ風、カリフラワーとエビ ベリーヌ、

クリームチーズとスモークサーモンのコーン、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

ストロベリー&ショコラ 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。



テイクアウト アフタヌーンティーBOX
(イメージ)

「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と、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、スペシャリティ 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ジ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 & シャンパンパーマンハットン」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(シャンパンパー)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。