



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年5月20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

ジュシーで涼やかなスイーツをラインナップした真夏のアフタヌーンティーが登場 桃&シャインマスカットアフタヌーンティー～ジュシーサマー～

販売期間: 2025年7月1日(火)～8月31日(日)

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



桃のピンクとシャインマスカットのライムグリーンに彩られた
真夏のアフタヌーンティーが登場



爽やかで夏らしい味わいのスイーツの数々

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、旬の桃とシャインマスカットをふんだんに使用したみずみずしい真夏のアフタヌーンティーを期間限定で提供いたします。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。

スペシャルディッシュには、優しい甘さの桃パナコッタにアールグレイが上品に香るジュレをのせ、酸味のあるレモンムース、ジュシーな桃とひんやり冷たい桃のグラニテをトッピングしたデザート「フロスティピーチ」をご用意いたしました。プティ・ガトー5種には、ヨーグルト風味の爽やかなパナコッタに桃の果肉とゼリーを重ねた「ピーチメロウグラス」や、桃のムースに白桃のコンフィチュールを忍ばせた「ジュシーピーチムース」、レアチーズケーキの爽やかな酸味とフレッシュシャインマスカットの甘みがマッチした「シャインマスカットフロマージュ」、酸味のあるパッションフルーツクリームと甘い桃のマリアージュが楽しめる「サマーシャワータルト」、国産シャインマスカットのジュレにみずみずしいフレッシュシャインマスカットをトッピングした「リッチシャインマスカット」をラインナップ。スコーンは、シトラスとココナッツの2種類をご用意し、クロテッドクリーム、ピーチジャム、レモンジャムとともに焼きたての香ばしさをお楽しみいただけます。また、ニューヨークラウンジではピーチネクターとパッションフルーツシロップ、ライムジュースなどを合わせたスペシャルモクテルでより夏らしい味わいを演出いたします。

セイボリーにはトウモロコシの甘さが際立つ冷製ポタージュやジュシーな桃とモッツアレラのサラダ、マスカットをアクセントにしたパテ・ド・カンパーニュなどを隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。東京湾の景色が一望できるテラスを併設するマンハッタンでは、旬の夏野菜を閉じ込めたカラフルアートテリーヌ、トウモロコシのキッシュ、小海老とアボカドのタルタルなどマンハッタン限定のセイボリーを提供。さらに、熟成牛のグリルステーキ、自家製パンズのミニハンバーガー、トリュフフレンチフライ、スープ付きのセットなど、ランチに おすすめのプランもラインナップいたしました。また、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。

桃のピンクとシャインマスカットのライムグリーンに彩られたジュシーで爽やかなスイーツの数々とともに、真夏のティータイムをお過ごしください。

<概要>

【期間】2025年7月1日(火)～8月31日(日)

【場所】桃&シャインマスカットアフタヌーンティー～ジュシーサマー～

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)

桃&シャインマスカット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)

桃&シャインマスカットアフタヌーンティーBOX

N.Y.ラウンジブティック(1F)

【お問合せ・ご予約】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-peach-and-shine-muscat_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、鷹見、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】*印はニューヨーククラウンジ、ハドソンクラウンジ、マンハッタン、インルームダイニングのみ提供
＜スペシャルティ＞

フロスティピーチ（*）

＜プティ・ガトー＞

ピーチメロウグラス（*）、ジューシーピーチムース、シャインマスカットフロマージュ、
サマーシャワータルト、リッチシャインマスカット

＜スコーン（*）＞

シトラススコーン、ココナッツスコーン

コンディメント：ピーチジャム、レモンジャム、クロテッドクリーム

＜セイボリー（ニューヨーククラウンジ、ハドソンクラウンジ、インルームダイニング）＞

トウモロコシの冷たいポタージュ、スモークサーモンのプリニ、

パテ・ド・カンパーニュ マスカットのアクセント、桃とモッツァレラのサラダ、

キッシュ ラタトゥイユのエスプーマ

＜セイボリー（マンハッタン）＞

夏野菜を閉じ込めたカラフルアートテリーヌ、小海老とアボカドのタルタル、

トウモロコシのキッシュ、マンハッタン特製ハンバーガー、ヴィシソワーズ

【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。

【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、スコーン、セイボリー、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：ピーチネクター、パッションフルーツシロップ、オレンジジュース、
ライムジュース、グレナデンシロップ、カルピス

◆ハドソンクラウンジ（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クラウンジです。

【提供時間】11:30～ 19:30（L.O.）

【料金・内容】

・アフタヌーンティー ￥7,150

スペシャルティ、プティ・ガトー、スコーン、セイボリー、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。

【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、スコーン、セイボリー、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、
マンハッタン特製ハンバーガー、ヴィシソワーズ、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バ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、スコーン、セイボリー、ドリンク（コーヒー、紅茶・ハーブティーなど8種）



スペシャルディッシュ
「フロスティピーチ」



ドライアイスを使用した
涼やかな演出もご用意



夏野菜をたっぷり楽しめるセイボリー



スペシャルモクテル
（ニューヨーククラウンジ限定）



ハドソンクラウンジアフタヌーンティー



マンハッタンでは東京湾の景色と共に
アフタヌーンティーを楽しめる

◆**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 ￥6,380～**

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、プティフール各種)

・**ディナーコース ＊乾杯酒付き ￥9,350**

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スタイル
デザート付きコース(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 ￥6,160**

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、プティフール各種)

・**ランチコース ＊乾杯酒付き ￥7,150**

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 ￥8,470**

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
ハイティースタイルオードブルと
アフタヌーンティースタイルデザート(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】

桃&シャインマスカットアフタヌーンティーBOX ￥3,996

〔スイーツ〕シャインマスカットフロマージュ、ジュシーピーチムース、
リッチシャインマスカット、ピーチメロウグラス

〔スコーン〕シトラススコーン、ココナッツスコーン、ピーチジャム、クロテッドクリーム

〔セイボリー〕スモークサーモンのプリニ、パテ・ド・カンパーニュ マスカットのアクセント、
桃とモッツアレラのサラダ、生ハムとクリームチーズのキッシュ

〔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

桃&シャインマスカットアフタヌーンティープティフールBOX ￥3,456

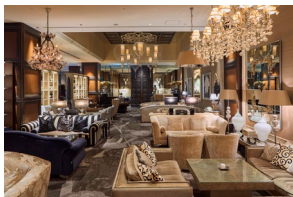
※上記と同じ内容のスイーツ、スコーン、紅茶が付きます。



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。



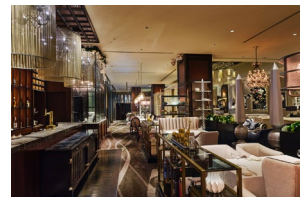
「**ファインダイニング ラ・プロヴァンス**」について

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。



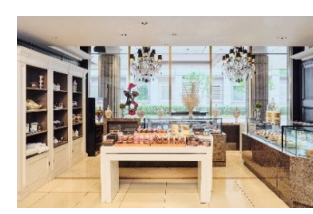
「**レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン**」について

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。