



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

ジュー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～ジューシーサマー～

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、優しい甘さの桃パン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、ジュー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「フロスティーピーチ」をご用意いたしました。ブティ・ガト-5種には、ヨーグルト風味の爽やかなパン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「ジューシーピーチムース」、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レ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ーシーな桃とモツツアレラのサラダ、マスカットをアクセントにしたパテ・ド・カンパニーユ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ー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&amp;シャインマスカットアフタヌーンティー～ジューシーサマー～

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](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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

[添付資料] 店舗別アフタヌーンティーの内容、各店舗紹介、ホテルおよびインターチネンタルホテルズ＆リゾーツについて

【メニュー内容】\*印はニューヨーククラウンジ、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提供

### ◇<スペシャリテ>

フロスティーピーチ(\*)

### ◇<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、  
サマーチャワータルト、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ブリニ、

パテ・ド・カンパニュ マスカットのアクセント、桃とモッツアレラのサラダ、

キッシュ ラタトウイユのエスプーマ

### ◇<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



スペシャルデイッシュ  
「フロスティーピーチ」



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む

### ◆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)、スペシャリテ、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

##### ・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】

##### ・アフタヌーンティー ¥7,150

スペシャリテ、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

#### ◆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

スペシャリテ、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

スペシャリテ、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

#### ◆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

スペシャリテ、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)

## ◆ファインディング 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、ブティフル各種)

・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)

スタイルッシュなニューヨ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、ブティフル各種)

・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、ジューシーピーチムース、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]スマーカーサーモンのブリニ、パテ・ド・カンパニュ マスカットのアクセント、桃とモツツアレラのサラダ、生ハムとクリームチーズのキッシュ

[紅茶]ルビシア「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ブティフル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。各種アルコールを取り揃えていますので、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、ソファー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を醸し出すエリア「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。



## 「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。



## 「ファインディング 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ジテーブルエリアもご用意しております。



## 「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っております。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ニックなラグジュアリーオ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

## インターチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターチネンタル 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](http://www.intercontinental.com) その他SNS [www.facebook.com/intercontinental](http://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](http://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。