



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年9月24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

きらめく雪のように真っ白なスイーツをラインナップしたアフタヌーンティーが登場

スノーホワイトアフタヌーンティー

販売期間: 2025年11月1日(土)～2026年1月6日(火)

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



心華やぐフェスティブシーズンを演出する「スノーホワイトアフタヌーンティー」が登場



雪景色を表現したショートケーキや雪の結晶がきらめくベリーヌやなど、心ときめく真っ白なスイーツをラインナップ

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、雪のように真っ白なスイーツとセイボリーをラインナップした「スノーホワイトアフタヌーンティー」を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期間限定で提供いたします。さらに、ニューヨークラウンジではドイツの老舗ブランド「ハーマン・テディ」のテディベア付きプランを数量限定でご用意。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。

心華やぐフェスティブシーズに雪をイメージした真っ白なアフタヌーンティーが登場。繊細な美しさと上品な味わいが調和したスイーツ、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。

スペシャルディッシュには、雪景色をイメージした「スノーホワイトショートケーキ」をご用意。プティ・ガトーには、雪の結晶が輝く幻想的な「スノーフレーク ベリーヌ」、クリスマスオーナメントをイメージした「フェスティブ ジュエル ムース」、濃厚なブラリネクリームが贅沢な「ウィンター ブラリネ パフ」、甘酸っぱいレモンガナッシュを詰めた「シトラス デライト」、銀箔で冬のきらめきを表現した上品な装いの「ストロベリーパールマカロン」の5種をラインナップいたしました。ニューヨークラウンジではさらに、アーモンドとヘーゼルナッツで香ばしく焼き上げたテディベア型のクッキーをご提供いたします。スコーンはラズベリー&ホワイトチョコレートに加え、フェスティブシーズンの高揚感をさらに引き立てるシュトーレン風フレーバーを焼き立てでご用意いたします。

セイボリーは、ラウンジ2店舗では、まろやかなカリフラワーのポタージュや北海道産「米艶」を使用した白い卵サンドなど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フレンチダイニング マンハッタンでは、マンハッタン特製のハンバーガーをはじめ、「ポークブランケットのテリーヌ」や「低温調理した鶏モモ肉 シーザードレッシング」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 ジリオンには、ホワイトやシルバーを基調とした装飾を施した個室が登場。個室装飾プラン限定のホワイトをベースにしたスープやパスタ、メインディッシュが付いたランチ&ディナーコースをご用意し、白に包まれたフォトジェニックなダイニングエクスペリエンスをお届けいたします。

心華やぐ季節に、白くきらめくアフタヌーンティーとともに思い出に残る優雅なひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】2025年11月1日(土)～2026年1月6日(火)

【場所】スノーホワイト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)

スノーホワイ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)

スノーホワイ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-snow-white_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＞

スノーホワイトショートケーキ（＊）

＜プティ・ガトー＞

スノーフレーク ベリーヌ（＊）、フェスティブ ジュエル ムース、ウィンター プラリネ パフ、
シトラス デライト、ストロベリーパールマカロン、＜ニューヨーククラウンジ限定＞ディクッキー

＜スコーン（＊）＞

シュトーレン風スコーン、ラズベリーホワイトチョコレートスコーン

コンディメント：ストロベリージャム、アプリコットジャム、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）＞

カリフラワーのポタージュ、鶏の三角パイ、玉葱のキッシュ、

魚介のサラダ、北海道産 米艶の卵サンド

＜セイボリー（マンハッタン）＞

ポークブランケットのテリーヌ、低温調理した鶏モモ肉 シーザードレッシング、

小エビのキッシュ 根セロリのエスプーマ、マンハッタン特製ホワイトハンバーガー、

ジャガイモのポタージュ クルトンを浮かべて

《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】11:30～19:00（L.O.）

【料金・内容】

・アフタヌーンティー ￥8,250

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 ￥9,570

※12月21日、22日、24日、25日は提供なし

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、牛乳、レモンジュース、パッションフルーツシロップ、
カルピス、いちごスライス、ホイップクリーム、アラザン、金箔

・ハーマン・ティディベア付き ￥13,200

ハーマン・ティディのティディベア1体とアフタヌーンティーのセット

・ハーマン・ティディオリジナル限定ティディベア付き ￥24,200

ハーマン・ティディオリジナルの限定ティディベア1体とアフタヌーンティーのセット

◆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、ジャガイモのポタージュ クルトンを浮かべて、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



スペシャルディッシュ
「スノーホワイトショートケーキ」



スペシャルドリンク
（ニューヨーククラウンジ限定）



愛らしいハーマン・ティディベア付きプランを
数量限定でご用意



シリアルナンバー入りの
限定ティディベア付きプランも



ラウンジのセイボリーは
隣接するフレンチレストランよりお届け



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、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(オーガニックシードル)付き ￥6,600～

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(シャンパン)付き ￥9,570

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)

◆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。

・ランチ限定コース ＊乾杯酒(オーガニックシードル)付き ￥6,380

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)

・和牛グリル付きランチコース ＊乾杯酒(オーガニックシードル)付き ￥7,260

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 ￥8,800

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)

・<個室装飾付き>ランチ限定コース ＊乾杯酒(フェラーリ・ブリュット)付き ￥7,920

ハイティースタイルオードブル、スープ、北海道産白い卵<米艶>を使ったカルボナーラ、アフタヌーンティースタイルデザート(同上)

・<個室装飾付き>プレミアムコース(ランチ&ディナー)

＊乾杯酒(フェラーリ・ブリュット)付き ￥10,120

ハイティースタイルオードブル、スープ、北海道産白い卵<米艶>を使ったカルボナーラ、仔牛肉のカツレツ <コトレッタモツツアレラ>、アフタヌーンティースタイルデザート(同上)

◆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】

・スノーホワイトアフタヌーンティーBOX ￥3,996

[スイーツ]スノーフレーク ベリーヌ、フェスティブ ジュエル ムース、ウインター プラリネ パフ、ストロベリーパールマカロン

[スコーン]シュートレン風スコーン、ラズベリーホワイトチョコレートスコーン、ストロベリージャム、クロテッドクリーム

[セイボリー]鶏の三角パイ、玉葱のキッシュ、魚介のサラダ、北海道産 米艶の卵サンド

[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

・スノーホワイトアフタヌーンティープティフル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。

◆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¥6,600／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)

【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、多くのファンの心を掴んでいます。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蠟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/



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
ランチ限定コース(イメージ)



イタリアンダイニング ジリオンの
個室装飾プラン(イメージ)



スノーホワイ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 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月にグランドオープンした「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出したエリア「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、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。常に食材が持つ味わいを最大限に引き出すことを意識し、美味なる料理を導き出すこと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。また、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。



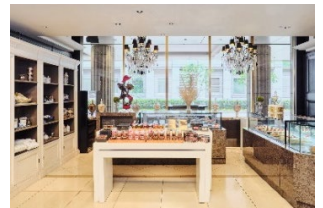
「イタリアンダイニング ジリオン」について

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ド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

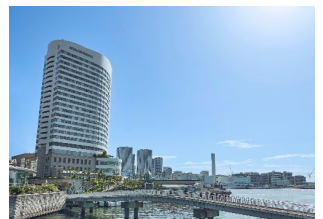
ロビーフロアにあるザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



<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的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・トリッパ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。