



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年10月15日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

深紅のギフトボックスが主役のいちごパフェと、ブッシュ・ド・ノエル風のショコラパンケーキ フェスティブシーズンに贈る、心ときめくパフェ&パンケーキが登場

期間：2025年11月1日(土)～2025年1月6日(火) 場所：ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ



深紅のギフトボックスが主役のエlegantないちごパフェ



冬の森に佇む切り株をイメージしたショコラパンケーキ

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の心躍る贈り物をイメージした「ストロベリールーージュボックスパフェ」と、冬の森に佇む切り株に着想を得た「ブッシュ・ド・ショコラパンケーキ」を、ホテル内の2つのラウンジにて11月1日より期間限定で提供いたします。

「ストロベリールーージュボックスパフェ」は、フェスティブシーズンの心躍る贈り物をイメージした華やかな一品です。ピスタチオのシュクレの上に佇む艶やかな深紅のギフトボックスは、爽やかな酸味のオレンジジュレが潜む軽やかな口当たりのいちごムースで形作られ、可憐なセルフィーユを添えて仕上げました。グラスの中には、フランボワーズのアイスクリームを中心に、モミの木をイメージしたディル、香ばしいピーカンナッツ、シュトロイゼル、甘酸っぱいベリーのコンポートとフレッシュいちごを彩り豊かにあしらいました。さらに下層には、まろやかなマスカルポーネクリームとともに、エレガントな香りがふわりと広がるローズといちごのジュレを忍ばせ、甘美な高揚感を演出いたしました。

「ブッシュ・ド・ショコラパンケーキ」は、冬の森にひっそりと佇む切り株をイメージした、ブッシュ・ド・ノエル風の一皿です。ふんわりと焼き上げたスフレパンケーキ生地の間には、なめらかなカスタードクリームを忍ばせ、甘さ控えめのチョコレートシャンティで優しく包み込みました。切り株の模様を描いたトップには、愛らしいメレンゲのきのこを飾り、側面にはザクザク食感のチョコレートクランチをあしらって食感にアクセントを加えました。さらにサイドには、いちごやベリーをたっぷりと散りばめ、甘酸っぱいベリーソースが彩りを添えます。目の前で粉糖をふりかける粉雪が舞う演出とともにお楽しみいただけます。

ゆったりとしたラグジュアリーな空間にて、心躍るスイーツとともに賑やか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)

【提供場所・時間】

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／11:30～20:00 L.O.
ハドソンラウンジ／11:30～20:30 L.O.

【料金】※消費税込み、サービス料別

・ストロベリールーージュボックスパフェ ￥4,400 / ドリンクセット ￥5,280
・ブッシュ・ド・ショコラパンケーキ ￥3,850 / ドリンクセット ￥4,730
※セットドリンクはコーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイスティーよりお選びいただけます。

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

ストロベリールーージュボックスパフェ

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/strawberry-rouge-box-parfait.html>

ブッシュ・ド・ショコラパンケーキ

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/buche-de-chocolat.html>



心躍るフェスティブシーズンにふさわしい
華やかな素材をふんだんに使用



いちごをはじめとするベリーの酸味と
チョコレートのコクが織りなすマリージュ

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

[添付資料]店舗紹介、お問い合わせ先、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

<「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。



ニューヨークラウンジ 内観

<「ハドソンラウンジ」、「アンバー」について>

2020年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のカウンターを備え、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たラウンジエリア、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。



ハドソンラウンジ 内観

<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。