



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年11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

旬のいちごとチョコレートが奏でる、音楽がテーマのアフタヌーンティーが登場

ストロベリー&ショコラアフタヌーンティー

販売期間: 2026年1月7日(水)~2月28日(土)

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



旬のいちごとアロマティックなショコラが奏でる
「ストロベリー&ショコラアフタヌーンティー」が登場



艶やかなグランドピアノ型のいちごムースなど、
音楽の世界観を表現した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、2026年1月7日より、旬のいちごと、フランスのチョコレートメーカー「ショコラトリードゥ オペラ(CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA)」から厳選したアロマティックな6種類のチョコレートが織りなす贅沢なマリアーージュをお楽しみいただける「ストロベリー&ショコラアフタヌーンティー」を提供いたします。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。

スイーツは、オペラ社のチョコレートの多くの製品名が音楽用語であることからインスピレーションを受け、音楽の世界観を表現。スペシャルディッシュには、艶やかなグランドピアノ型のいちごムース「プティ・コンチェルト」をご用意いたします。プティ・ガトーには、ホワイトチョコレートムースといちごを閉じ込めたライチジュレのヴェリーヌ「プレリュード・ブラン」、ローズが香るいちごのレアチーズケーキ「ローズ・アダージョ」、ハート型のショコラサブレサンド「カルメン」、いちごのフィナンシェをチョコレートにディップし、宝石のように仕上げた「ビジュ・ド・オペラ」、指揮棒をイメージした香ばしいヘーゼルナッツを楽しめるジャンドゥーヤバー「バトン・デュ・マエストロ」の5種をラインナップ。スコーンは、ストロベリーとチョコチップの2種類を焼き立てでをご用意し、クロテッドクリーム、ストロベリージャム、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、ラウンジ2店舗では、隣接するホテルのメインダイニング「ラ・プロヴァンス」よりお届けします。いちごの酸味をアクセントにした「ピーツとクスクス いちごと魚介のマリネ」や、「パテ・アンクルートとカシスマスタード」など、彩り豊かな全5種のセイボリーをご用意しました。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、「マンハッタン特製ピンクハンバーガー」をはじめ、旬のいちごと鴨肉を合わせた「鴨スモークといちごのマリネ」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、ピンクカラーをベースに、バレエコアをテーマにした装飾を施した個室が登場。ロマンティックでフォトジェニックな空間で、個室装飾プラン限定のアフタヌーンティースタイルデザートが付いたランチ&ディナーコースとともに、心に残る特別なひとときを演出いたします。

旬のいちごと香り高いチョコレートが織りなす絶妙なマリアーージュとともに、心華やぐ優雅なひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】2026年1月7日(水)~2月28日(土)

【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)

ストロベリー&ショコラ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-strawberry-chocolate_2026.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＞

プティ・コンチェルト(*)

＜プティ・ガトー＞

プレリュード・ブラン(*)、ローズ・アダージョ、カルメン、ビジュ・ド・オペラ、バトン・デュ・マエストロ

＜スコーン(*)＞

ストロベリースコーン、チョコチップスコーン

コンディメント: ストロベリージャム、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、ピーツとクスクス いちごと魚介のマリネ、
グリーンピースのブランマンジェ 信玄鶏のサラダ仕立て、パテ・アンクルートとカシスマスタード、
クリームチーズと生ハムのキッシュ

＜セイボリー(マンハッタン)＞

鴨スモークといちごのマリネ、カリフラワーのブランマンジェ エビとブロッコリーのサラダ、
いちごとブルーチーズアクセント オニオンキッシュ、マンハッタン特製 ピンクハンバーガー、
ごぼうのポタージュ ピーツのエマルション

《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5種、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

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: フレッシュストロベリー、ストロベリーシロップ、チェリーシロップ、ミルク、
アイ스티ー、チョコレートシロップ、チョコレートソース、ホイップクリーム、
いちご果肉、タイム

◆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5種、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5種、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、ステーキ、トリュフフレンチフライ、
マンハッタン特製ピンクハンバーガー、ごぼうのポタージュ ピーツのエマルション、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



グランドピアノ型のスペシャルディッシュ
「プティ・コンチェルト」



スペシャルドリンク
(ニューヨーククラウンジ限定)



ハドソンクラウンジのアフタヌーンティー
(イメージ)



ク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



マンハッタン限定のセイボリー



ステーキとトリュフポテトが楽しめる
ニューヨークグリルステーキ付き
アフタヌーンティー(イメージ)

◆**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、プティフル各種)

・**ディナーコース ＊乾杯酒付き ￥8,690**

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。

・**ランチ限定コース ＊乾杯酒付き ￥7,300**

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 ＊乾杯酒付き ￥6,930**

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)

・**<個室装飾付き>ランチ限定コース ＊乾杯酒付き ￥7,370**

ハイティースタイルオードブル、スープ、旬魚介のペスカトーレ・ローザ、
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) ＊乾杯酒付き ￥9,020**

ハイティースタイルオードブル、スープ、旬魚介のペスカトーレ・ローザ、
鹿児島産霧島ポークのグリル ベリーソース、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
個室装飾付きプレミアムコース(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]プレリュード・ブラン、カルメン、ビジュード・オペラ、バトン・デュ・マエストロ
[スコーン]ストロベリースコーン、チョコチップスコーン、ストロベリージャム、クロテッドクリーム
[セイボリー]ピーツとクスクス いちごと魚介のマリネ、パテ・アンクルートとカシスマスタード、
グリーンピースのブランマンジェ 信玄鶏のサラダ仕立て、クリームチーズと生ハムのキッシュ
[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

・**ストロベリー&ショコラ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)

◆**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 ￥6,600／土日祝 ￥7,150

スペシャリテ、プティガトー5種、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)



ストロベリー&ショコラ
アフタヌーンティーBOX
(イメージ)

【ショコラトリー ドゥ オペラ(CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA)について】

ショコラトリー ドゥ オペラ(CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA)は、世界で初めてプロフェッショナル向けにシングルオリジン・クーベルチュールを開発した、フランス・アヴィニョン郊外に拠点を置く家族経営のチョコレートメーカーです。3代目のオリヴィエ・ド・ロワジーがカカオ豆のテロワールと農園の個性を表現したクーベルチュールを作りたいという想いから、ショコラトリー ドゥ オペラを創設し、今年で30周年を迎えました。ショコラトリー ドゥ オペラは、テロワールを最大限に表現するために、独自の専門知識を持つ農園と提携しています。その専門知識やノウハウは、父から息子へと受け継がれ、現在は4代目のニコラ・ド・ロワジーがマネージングダイレクターに就任し、新たな手法と技術を取り入れながら、最高級のフレーバーを持つクーベルチュール・チョコレートを作り続けています。



「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」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、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

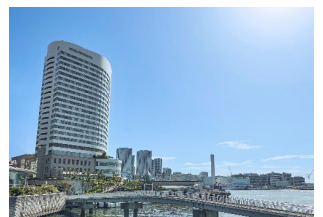
ロビーフロアにあるザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



<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ベュー、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・トリッベ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。