



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2026年1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

いちごづくしのスイーツにふんわり桜が香る、春色のアフタヌーンティーが登場

## ストロベリーブロッサムアフタヌーンティー

販売期間: 2026年3月1日(日)~4月12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



ふんわりとした桜色の世界観の中で楽しめる春爛漫のアフタヌーンティー



桜が優しく香るいちごづくしの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、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、瑞々しく甘酸っぱいいちごを主役に、ふんわりと桜の香りを添えたスイーツの数々が楽しめる「ストロベリーブロッサムアフタヌーンティー」を3月1日より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。

春待ちわびる季節に贈る今回のアフタヌーンティーは、桜色に包まれる優雅な世界観の中で、いちごの甘い誘惑に心ときめくスイーツの数々を取り揃えました。スペシャルデイッシュには、瑞々しい旬のフレッシュいちごをご用意。さっぱりとした桜ソースを注ぐことで、いちご本来の甘みがより一層引き立ち、フレッシュな美味しさを心ゆくまでお楽しみいただけます。プティ・ガト-5種には、なめらかないいちごのパンナコッタに桜舞うレモンゼリーを重ねた春色の「いちごと桜のヴェリーヌ」や、いちご味のクッキーに塩味を効かせたバタークリームをサンドした「いちごのバタークリームサンド」、ストロベリーとフランボワーズの鮮やかな甘酸っぱさが広がる「ストロベリーエクレア」をラインナップ。さらに、ほろ苦い狹山抹茶のガナッシュといちごのレアチーズを合わせたタルト、桜の寒天をあしらった梅風味の爽やかないちごのムースなど、春らしい彩りと味わいが並びます。スコーンは桜と抹茶の2種類をご用意し、ストロベリージャムやピーチジャム、クロテッドクリームとともに、焼きたての香ばしさをご堪能いただけます。

セイボリーは、ラウンジ2店舗ではいちごをアクセントにした卵サンドや、ビーツの鮮やかな色合いが目を惹くブランマンジェ、新玉葱のエスプーマを添えたキッシュ・ロレーヌなど、フレンチの技法を活かした繊細なメニューを、隣接するホテルのメインダイニング「ラ・プロヴァンス」よりお届けいたします。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、信玄鶏のハニーマスターを合わせたタケノコのキッシュ、特製のピンクハンバーガー、桜が香るカブのポタージュなど、マンハッタン限定のセイボリーを提供いたします。

さらに、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。

桜色の華やぎに満ちた優雅な世界観の中で、いちごの甘い誘惑と桜の香りに包まれる、心ときめく至福のティータイムをお過ごしください。

### <概要>

【期間】2026年3月1日(日)~4月12日(日)

【場所】ストロベリーブロッサム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)

ストロベリーブロッサム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)

ストロベリーブロッサム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

[https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-strawberry-blossom\\_2026.html](https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-strawberry-blossom_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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

**【メニュー内容】**\*印はニューヨークラウンジ、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

### <スペシャリテ>

フレッシュいちご 桜香るソース(\*)

### <プティ・ガトー>

いちごと桜のヴェリーヌ(\*)、いちごのバタークリームサンド、ストロベリーエクレア、  
いちごと狭山抹茶のタルト、ストロベリームース 桜のアクセント

### <スコーン(\*)>

桜スコーン、抹茶スコーン

コンディメント:ストロベリージャム、ピーチジャム、クロテッドクリーム

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

カリフラワーのポタージュ、鶏の三角パイいちごのアクセント、卵サンド 桜の香り、

ビーツのブランマンジェ 魚介のマリネ、キッシュ・ロレーヌ 新玉葱とビーツのエスプーマ

### <セイボリー(マンハッタン)>

春野菜のプレッセ 柑橘のアクセント、グリーンピースのブランマンジェ ホワイトアスパラのブルーテ、  
信玄鶏のハニーマスタードたけのこのきッシュ、マンハッタン特製 ピンクハンバーガー、  
カブのポタージュ 桜の香り



桜のソースでいちごの甘さを引き立てる  
スペシャルディッシュ



いちごがアクセントの  
華やかなセイボリー



スペシャルモクテル  
(ニューヨークラウンジ限定)



ハドソンラウンジアフタヌーンティー



マンハッタン特製セイボリー



ニューヨークグリルステーキ付きプラン  
(マンハッタン)

**《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 ¥8,250

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 ¥9,570

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: ストロベリーシロップ、さくらシロップ、ミルク、ピーチネクター、カルピス  
パッションフルーツシロップ、桜パウダー、桜型のりんご、タイム

### ◆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 ピンクハンバーガー、カブのポタージュ 桜の香り、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¥7,150／土日祝¥7,700

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)

※ドリンクはセルフサービスとなっております。

## ◆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、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)

スタイル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 ￥6,270

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)

- 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)



イタリアンダイニング ジリオン  
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)

## ◆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】

ストロベリーブロッサムアフタヌーンティーBOX ￥3,996

[スイーツ] いちごと桜のヴェリーヌ、いちごのバタークリームサンド、ストロベリーシュークリー、  
ストロベリーレアチーズムース

[スコーン] 桜スコーン、抹茶スコーン、ストロベリージャム、クロテッドクリーム

[セイボリー] 鶏の三角パイいちごのアクセント、卵サンド 桜の香り、

ビーツのブランマンジェ 魚介のマリネ、キッシュ・ロレーヌ ベリーのクリームチーズと生ハム

[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

ストロベリーブロッサム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ボックス  
(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、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ルを中心据え、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。