



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年2月12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

“完熟いちご「紅ほっぺ」”を主役にした、心躍る贅沢な春限定パフェ&パンケーキ

「いちご&ローズパフェ」と「いちご&桜モンブランパンケーキ」が登場

販売期間: 2026年3月1日(日)～5月7日(木) 場所: ニューヨーククラウンジ、ハドソンクラウンジ



完熟いちご「紅ほっぺ」を主役にした、ローズ香る華やかなパフェ



完熟いちご「紅ほっぺ」の甘みと桜の心地よい塩気が調和するパンケーキ

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、ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイとハドソンクラウンジにて、完熟いちご「紅ほっぺ」を主役に、華やかなローズ香りを重ねた「いちご&ローズパフェ」と、完熟紅ほっぺの甘みと桜の塩気が調和する「いちご&桜モンブランパンケーキ」を3月1日より期間限定で販売いたします。

「いちご&ローズパフェ」のグラスの上層には、フランボワーズアイスクリームを中心に真っ赤に色づいた完熟いちご「紅ほっぺ」とエディブルフラワー、パールクラッカンをあしらいました。その下には、味わいと食感のアクセントとなるチョコレートクランチに、ローズソース、ほのかにローズが香るローズシャンティ、いちごとローズのジュレをレイヤー状に重ねました。グラスの上にのせたガトーは、マカロン生地の上に香ばしいピーカンナッツを忍ばせたピスタチオフェッテをのせ、その周りをいちごとフランボワーズのガナッシュモンテをローズのように絞りました。さらに、完熟紅ほっぺやベルローズ、チュールを添え、華やかな装いを演出。食べ進めるごとに、完熟紅ほっぺの濃厚な甘みと、気品あるローズの風味が織りなす贅沢な高揚感をご堪能いただけます。また、フラワーブーケに着想を得た「ストロベリークレープシュゼット」とのセットもご用意しております。

「いちご&桜モンブランパンケーキ」は、いちご風味のパンケーキ生地の中に、ココのあるマスカルポーネクリームと甘酸っぱいフランボワーズジャムを挟み、その上から、ふわりと桜が香るシャンティと桜風味の白餡をモンブラン仕立てに贅沢に重ねました。トップには、完熟紅ほっぺやいちごのコポー、桜の花びらを飾り、サイドには桜のアイスクリームを添え、甘味と塩味のバランスが絶妙な一品に仕上げました。お好みで別添えのフランボワーズソースを合わせることで、華やかで奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

極上のラグジュアリー空間にて味わう春爛漫のいちごスイーツとともに、至福のひとつときをお過ごしください。

＜概 要＞

【期間】2026年3月1日(日)～5月7日(木) ※パンケーキは4月30日(木)まで

【提供場所・時間】

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／11:30～20:00 L.O.

ハドソンクラウンジ／11:30～20:30 L.O.

【料金】※消費税込み、サービス料別

・いちご&ローズパフェ ¥4,400/ドリンクセット ¥5,280/クレープシュゼット&ドリンク2杯セット ¥8,910

・いちご&桜 モンブランパンケーキ ¥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)

いちご&ローズパフェ

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

いちご&桜モンブランパンケーキ

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/strawberry-montblanc-pancake.html>



ガナッシュモンテをローズのように絞ったガトー



フラワーブーケに着想を得たストロベリークレープシュゼット

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

<「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。

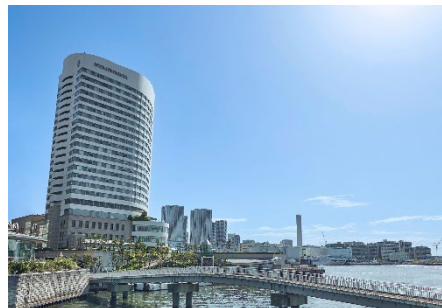


ハドソンラウンジ 内観

<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。