



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年2月25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

完熟紅ほっぺの濃厚な甘みとピスタチオの芳醇なマリアージュを愉しむアフタヌーンティーが登場

完熟いちごとピスタチオのアフタヌーンティー

販売期間: 2026年4月13日(月)~5月7日(木)

場所: ニューヨーククラウンジ、他3店舗、インルームダイニング、N.Y.ラウンジブティック



完熟いちごの赤とピスタチオのグリーンに彩られた
春らしい華やかなアフタヌーンティー



ジューシーで濃厚な完熟いちごの甘みと
芳醇なピスタチオのマリアージュが楽しめる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、ニューヨーククラウンジなどの4店舗とインルームダイニングにて、最高潮の甘みを蓄えた真っ赤に輝く「完熟紅ほっぺ」と芳醇なピスタチオを贅沢に掛け合わせた「完熟いちごとピスタチオのアフタヌーンティー」を約1か月間の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。

本アフタヌーンティーでは、最も美味しく熟した状態で収穫された完熟紅ほっぺを主役に、濃厚なピスタチオとのマリアージュを存分に堪能いただけるスイーツを取り揃えました。スペシャルディッシュには、はちみつ香るムースにピスタチオやオレンジ、クランベリーを合わせたモンテリマルムースを濃厚なストロベリーソース、ピスタチオソースとともに提供いたします。さらに、スタンド上段にはフレッシュいちごをご用意し、完熟いちごのジューシーで濃厚な甘みを存分にお楽しみいただけます。

プティ・ガトーには、ザクザクとしたカダイフの食感が楽しいドバイチョコレート風のピスタチオモンブランや、大きないちごを象ったムースをのせたタルト、滑らかなピスタチオバナコッタにラズベリーとレモンの爽やかな味わいを重ねたヴェリーヌをラインナップ。さらに、ピンクのグラサージュが可憐なオレンジのムースや、クランベリーを忍ばせたいちごのブラウニーなど、春の彩り豊かなスイーツが並びます。スコーンはピスタチオといちごの2種類をストロベリージャムやブルーベリージャム、クロテッドクリームとともに焼きたてでお届けいたします。

セイボリーは、いちごをアクセントにしたタンドリーチキンのトルティーヤロールや、ビーツの鮮やかな色合いが目目を惹くブランマンジェ、グリーンピースのエスプーマを添えたキッシュなど、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」よりご用意。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。

春の彩りに満ちた世界観の中で、旬の完熟いちごとピスタチオが織りなす贅沢な味わいに満たされる、心華やぐひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】2026年4月13日(月)~5月7日(木)

【場所】完熟いちごとピスタチオのアフタヌーンティー

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)/ハドソンラウンジ(1F)/インルームダイニング(客室)

完熟いちごとピスタチオの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)

完熟いちごとピスタチオの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-ripe-strawberry-pistachio_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、インルームダイニングのみ

<スペシャルティ>

ストロベリー&ピスタチオメロウ(*)、完熟紅ほっぺ(*)

<プティ・ガトー>

ピスタチオとレモンのヴェリーヌ(*)、ピスタチオモンブランパイチョコレート風、
ストロベリーガーデンタルト、プランタンシトラスムース、いちごとクランベリーのパウニー

<スコーン(*)>

ストロベリースコーン、ピスタチオスコーン

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>

カブのポタージュ、タンドリーチキンといちごソースのトルティーヤロール、
鶏のパテとイチゴ、ピーツのブランマンジェ 魚介のマリネ、キッシュ グリーンピースのエスプーマ

【店舗別詳細】*料金はすべて税金込み、サービス別別

◆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2種、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:ピスタチオホイップ、いちご、ストロベリーシロップ、ローズシロップ、
クランベリージュース、ピスタチオ、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2種、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

◆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(ロゼ・ド・マリーアントワネット)付き ¥6,710~

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(モエ・エ・シャンドンブリュット)付き ¥8,910

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。

-ランチコース *乾杯酒(ロゼ・ド・マリーアントワネット)付き ¥6,490

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(ロゼ・ド・マリーアントワネット)付き ¥7,150

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(モエ・エ・シャンドンブリュット)付き ¥8,470

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)



<スペシャルティ>とろけるくちどけの
モンテリマルムース



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
(ニューヨーククラウンジ限定)



ハドソンクラウンジアフタヌーンティー



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
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ールームまたは隅田川を臨むリバービューールームにて、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

スペシャルティ2種、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。



インルームダイニング
アフタヌーンティー(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】

完熟いちごピスタチオのアフタヌーンティーBOX ¥3,996

[スイーツ]ピスタチオとレモンのヴェリーヌ、ピスタチオモンブランパイチョコレート風、
プランタンシトラスムース、いちごとクランベリーブラウニー

[スコーン]ストロベリースコーン、ピスタチオスコーン、ストロベリージャム、クロテッドクリーム

[セイボリー]タンダーチキンといちごソースのトルティーヤロール、鶏のパテとイチゴ、
ピーツのブランマンジェ 魚介のマリネ、キッシュ 鴨パストラミ添え

[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

完熟いちごピスタチオの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。



テイクアウト 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・デセール」で仕上げられるアフタヌーンティーやパフェ、バ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、軽食からしっかりとした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。



「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、スペシャルティ 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。