



旬のチェリーとローズ、リンツチョコレート濃厚なコクを掛け合わせた華やかなアフタヌーンティーが登場

## チェリーローズアフタヌーンティー with リンツチョコレート

販売期間：2026年5月8日(金)～6月30日(火)

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



瑞々しいチェリーとローズ、リンツチョコレートの濃厚なコクが織りなす初夏の訪れを感じる華やかなアフタヌーンティー



甘酸っぱいチェリーと上品に香るローズ、リンツチョコレートの芳醇な味わい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、昨年大変ご好評をいただいた「リンツチョコレート」とのコラボレーションの第二弾として、ジュシーで甘酸っぱいチェリーと優雅に香るローズ、世界中で愛されるリンツチョコレートの濃厚なコクを掛け合わせた華やかなマリアージュをお楽しみいただけるアフタヌーンティーを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。

スペシャルディッシュには、カスタードとチェリーコンフィチュールを包み込んだココアクレープに、なめらかなダークチョコレートのシャンティーとフレッシュフルーツを添えた、ブーケのように可憐なスペシャルディッシュ「チェリーとショコラのクレープブーケ」をご用意。プチ・ガトーには、王道のフォレノワールをはじめ、チェリーの甘酸っぱさと上品なローズの香りが広がるジュレや、ミルクとビターの2種類のチョコレートをブレンドしたショコラパンナコッタにチェリーソースを重ねたヴェリーヌ、濃厚なチョコレートとジュシーなフレッシュチェリーが調和するタルト、ローズとラズベリーのムースの中にグリオットチェリージャムを忍ばせたムースの5種を揃えました。スコーンはビターとミルクのチョコレートを練り込んだ生地、さらにダークチョコレートチップを加えた「チョコレート」と、ホワイトチョコレートチップの優しい甘みがアクセントの「ローズ」の2種を、チェリージャムやアプリコットジャム、クロテッドクリームとともに焼き立てでお届けいたします。さらに、ニューヨーククラウンジでは先着2,000名様にお土産としてリンドル1個入り「リンドル プチギフト」をプレゼントいたします。

セイボリーは、ゴボウの芳醇な香りが広がるポタージュをはじめ、鴨の旨味にリンツのダークチョコレートが持つ芳醇なコクとチェリーの酸味を掛け合わせたクレープや、チェリーの甘酸っぱさと生ハムの塩味が絶妙なキッシュ、彩り豊かなピーズのクスクスサラダなど、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。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。

ホテルのラグジュアリーな空間にて、リンツチョコレートとチェリー、そしてローズが織りなす贅沢な世界観に包まれる、心華やぐ優雅なティータイムをお過ごしください。

### <概要>

【期間】2026年5月8日(金)～6月30日(火)

【場所】チェリーローズアフタヌーンティー with リンツチョコレート

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)

チェリーローズアフタヌーンティー with リンツチョコレート付きランチ & 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)

チェリーローズアフタヌーンティー with リンツチョコレート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-cherryrose-lindt\\_2026.html](https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-cherryrose-lindt_2026.html)



ニューヨーククラウンジでは先着2,000名様にもリンドル プチギフトをプレゼント

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](mailto: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＞**

チェリーとショコラのクレープブーケ(\*)

**＜プティ・ガトー＞**

ローズとチェリーのクリスタルジュレ(\*)、チェリーとラズベリーのショコラヴェリーヌ、  
ローズチェリームース、チェリータルト、フォレノワール

**＜スコーン(\*)＞**

チョコレートスコーン、ローズスコーン

コンディメント:チェリージャム、アプリコットジャム、クロテッドクリーム

**＜セイボリー＞**

ゴボウのポターージュ、鴨とチェリーのクレープ ショコラのアクセント、パテ・ド・カンパーニュ オリーブ添え、  
チェリーとチーズのキッシュ 生ハムを添えて、ピーツのクスクスサラダ

**【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、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:チェリーシロップ、カルピス、ソーダ、ホイップクリーム、チェリー、金箔

**◆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、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

**◆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  
「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)



スペシャルディッシュ  
チェリーとショコラのクレープブーケ



チェリーとチョコレートをアクセントにした  
彩り豊かなセイボリーの数々



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

スペシャリティ、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】

**チェリーローズアフタヌーンティー with リンツチョコレートBOX ¥3,996**

[スイーツ]チェリーとラズベリーのショコラヴェリース、フォレノワール、  
ローズとチェリーのクリスタルジュレ、ローズチェリームース

[スコーン]チョコレートスコーン、ローズスコーン、チェリージャム、クロテッドクリーム

[セイボリー]鴨とチェリーのクレープ ショコラのアクセント、パテ・ド・カンパーニュ オリーブ添え、  
チェリーとチーズのキッシュ 生ハムを添えて、ピーツのクスクスサラダ

[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

**チェリーローズアフタヌーンティー with リンツチョコレートプティフル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、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](http://www.intercontinental.com) その他SNS [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。