



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2026年3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

芳醇な桃とみずみずしいメロンが織りなす、甘く華やかな夏のデザート体験。  
フレッシュメロン食べ放題やハーゲンダッツ アイスクリーム3種も楽しめる贅沢をお届け。

# ピーチ&メロン Meets ハーゲンダッツ スイーツbuffet

期間:2026年5月13日(水)~8月31日(月) 場所:3F シェフズライブ キッチン



芳醇な桃とみずみずしいメロンが彩る「ピーチ&メロン Meets ハーゲンダッツ」  
ハーゲンダッツ アイスクリーム3種の食べ比べが楽しめる、心ときめく夏のデザート体験をお届けいたします。

フレッシュメロンの食べ放題をご用意(上)  
ハーゲンダッツ アイスクリーム3種(下:イメージ)

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、5月13日よりbuffelestらん「シェフズ ライブ キッチン」にて、芳醇な桃とみずみずしいメロンが彩るスイーツbuffet「ピーチ&メロン Meets ハーゲンダッツ」を開催いたします。フレッシュメロンの食べ放題やスペシャルディッシュ「ピーチメルバ」など、ピーチ&メロンを主役とした多彩なメニューに加え、ハーゲンダッツ アイスクリーム3種も食べ放題をご用意。さらに、7月1日からはマンゴースイーツも登場し、夏のフルーツの魅力をご堪能いただけます。

旬のフレッシュメロンの食べ放題をはじめ、スペシャルディッシュ「ピーチメルバ」など、桃とメロンを主役にした多彩なスイーツをラインナップしたほか、ハーゲンダッツより「バニラ」、「ストロベリー」、「クッキー&クリーム」の3種の食べ比べも登場。アイスクリーム各種はワッフルボウルで提供し、お好みで6種のトッピングとともにお楽しみいただけます。また、平日限定のタイムサービス「ピーチアイスケーキ」や、桃とメロンのかき氷パフェなど、夏にふさわしい涼を感じるメニューも豊富に取り揃えました。

また、人気のカスタマイズコーナーには、約50種以上のカスタマイズが可能な焼きたてクレープ、2種のカスタードから選べる焼きたてシュークリーム、しぼりたてモンブランをご用意。ベリーヌは、ピーチジュレやメロンソーダ風ゼリーなど4種、ガトーは、桃を贅沢に敷き詰めたタルト、ふわふわのメロンショートケーキ、桃と紅茶のバスケットケーキ、カッサータ、アップルピーチムースなどが並びます。さらに、7月1日より内容を一部変更し、マンゴースイーツも登場いたします。

ライトミールには、トリュフを含む3種のフレーバーから選べる揚げたてフレンチフライ、各種チーズのカッティングサービス、鉄板で香ばしく焼き上げる「バリバリチキン」、シェフ特製の日替わりカレー、彩り豊かなサラダなど約15種類の軽食を取り揃えました。ドリンクは、お好きなシロップを入れてお楽しみいただけるアレンジフレーバー炭酸水を含め、約30種類の豊富なドリンクをご用意いたします。

芳醇な桃とみずみずしいメロン、そしてひんやりとろけるアイスクリームに満たされる、甘く涼やかな夏のひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】2026年5月13日(水)~8月31日(月)

【場所】シェフズライブ キッチン/3F

【時間】15:00~16:45(L.O.16:30)

【料金】\*税金込み、サービス料15%別 \*お盆期間は料金に変更になる可能性がございます

平日:大人¥5,060 子供¥2,420 /土日祝:大人¥5,830 子供¥2,420

【お問い合わせ・ご予約】03-5404-2222(代表)

[https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-peach-melon-haagendazs-sweets-buffet\\_2026.html](https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-peach-melon-haagendazs-sweets-buffet_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】

\* 入荷状況に応じて、食材および産地の変更の可能性があります。

### 【スペシャルディッシュ】

- ・ピーチメルバ

### 【デザート】

#### ベリーヌ

- ・ピーチジュレ
- ・メロンソーダ風ゼリー
- ・桃のパンナコッタ
- ・メロンミルクプリン(5/13~6/30限定)
- ・マンゴーミルクプリン(7/1~8/31限定)

#### フレッシュフルーツ

- ・日替わりフレッシュメロン(6/30まで2種、7/1より1種)

#### ガトー

ピーチ&アブリコッタルト、メロンショートケーキ、  
カッサータ、桃と紅茶のバスクチーズケーキ、  
アップルピーチムース

#### <5/13~6/30限定>

桃ムース、ピーチパイ、トロピカルメロン

#### <7/1~8/31限定>

マンゴームース、マンゴーパイ、ピーチロールケーキ

#### 平日限定:タイムサービス

- ・ピーチアイスケーキ

### 【カスタマイズデザートコーナー】

- ・シェフズスペシャルパフェ

\* ピーチかき氷パフェ、メロンかき氷パフェ、コーヒーゼリーパフェ

- ・ハーゲンダッツ アイスクリーム3種

(バニラ、ストロベリー、クッキー&クリーム)

\* 6種のトッピングと8種のソースでカスタマイズ可。

\* ワッフルボウルにて提供。

- ・シャーベット2種(白桃・フランボワーズ)

\* 6種のトッピングと8種のソースでカスタマイズ可。

- ・ソフトクリーム(北海道ミルク)

\* 6種のトッピングと8種のソースでカスタマイズ可。

- ・焼きたてクレープ

\* 生クリーム、6種のトッピングと5種のソースでカスタマイズ可。

- ・焼きたてシュークリーム

\* カスタードクリーム、季節のカスタード

- ・しぼりたて洋栗モンブラン

- ・チョコレートファウンテン:ストロベリーチョコレート

具材:マシュマロ、焼き菓子

### 【前菜・サラダ】

日替わり前菜3種、日替わりサラダ3種

### 【温製料理】

日替わり温製料理5種、名物パリパリチキン

### 【カレー】

日替わりカレー2種

### 【カッティングコーナー】

日替わりで各種チーズのブロックを

目の前でカッティングして提供いたします。

### 【その他】

揚げたてフレンチフライ \*トリュフなど3種のフレーバー

日替わりサンドイッチ・パンなど

### 【ドリンクバー】

- ・アレンジフレーバー炭酸水

\* 炭酸水にお好きなシロップを入れてお楽しみいただけます。

- ・オレンジジュース、アップルジュース、ウーロン茶、

コーヒー(ホット・アイス)、紅茶(ホット・アイス)など約30種



スペシャルディッシュ「ピーチメルバ」



メロンショートケーキ



ピーチ&アブリコッタルト



アップルピーチムース



平日限定タイムサービスで提供する  
ピーチアイスケーキ



ピーチとメロンフレーバーのかき氷パフェが  
夏季限定で登場



夏フレーバーのベリーヌ4種



ピーチパイ(6月30日までの限定)



クレープはお好みでカスタマイズ可能



桃ムース(6月30日までの限定)



7月1日からはマンゴースイーツが登場



桃とメロン尽くしのスイーツ



フレンチフライは揚げたてを提供



期間中はハーゲンダッツ  
アイスクリーム3種が食べ放題(イメージ)

### <「シェフズライブキッチン」について>

「一品ひと品がスペシャリテ」、「シェフの心が息づく躍動感あふれる海辺のオールデイダイニング」がコンセプトのシェフズライブキッチンは、「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をテーマにした美味しいメニューを心ゆくまでお楽しみいただけ、元気で美しくなれるようなシェフの心遣いを感じていただけるレストランです。こだわっているのは“出来立ての美味しさ”と“心に残る楽しい時間”を提供すること。常に新しいシーンをご提案できるよう、美味しさと楽しさを追求し続けています。



シェフズライブキッチン内観

### <ハーゲンダッツについて>

ハーゲンダッツは、創始者ルーベン・マタスの「究極のアイスクリームを作りたい」という熱意と信念のもと、1961年にアメリカ・ニューヨークで誕生しました。日本では1984年に事業を展開し、アイスクリームをはじめとする乳製品および氷菓の製造・販売を行っています。「Dedicated to Perfection (完璧を目指す)」というブランド哲学のもと、お客様に感動と驚きを提供することを使命とし、厳選した素材で品質へのこだわりを徹底的に追求したアイスクリームづくりを通じて、「世の中のしあわせを、もっと濃くする。」企業活動に取り組んでいます。



### <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&リゾート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が眼下に広がる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、東京ベイに臨む宴会場、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。



ホテル外観

<https://www.interconti-tokyo.com/>

### インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタル ホテルズ & リゾートは、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。