



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2026年5月21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

桃の芳醇な味わいを愉しむ、雲の上の幻想的な世界をイメージしたアフタヌーンティーが登場

## ピーチブランシュアフタヌーンティー

販売期間：2026年7月1日(水)～9月14日(月)

場所：ニューヨーククラウンジ、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



雲の上に広がる幻想的な世界をイメージした、桃が主役のアフタヌーンティー



暑い夏でも軽やかに食べられるスイーツと涼やかなドライアイス演出をご用意

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5店舗とインルームダイニングにて、桃を主役に雲の上に広がる幻想的な世界をイメージした「ピーチブランシュアフタヌーンティー」を7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。

スペシャルディッシュには、桃を象った艶やかなムースにひんやりとしたピーチグラニテを添えた「ピーチ ニュアージュ」をご用意。メレンゲを使用した軽いくちどけのムースには桃の果肉を忍ばせ、桃の芳醇な味わいを存分にお愉しみいただける一品に仕上げました。プチ・ガトー5種には、グレープフルーツとグアバのほろ苦さとピーチの甘さがマッチしたジュレや、ライチの華やかな味わいと桃の上品な甘さを楽しめるパンナコッタ、ライムが香るピーチパイをラインナップ。さらに、しっとりとした食感のレモンケーキや、煌めくシャインマスカットをあしらったフランボワーズのムースなど、暑い季節にも軽やかにのお愉しみいただける爽やかなスイーツを揃えました。スコーンは夏らしい味わいの「ココナッツ&パイナップル」に加え、スイーツの合間のアクセントにもおすすめの、塩味を効かせた「カマンベール&ブラックペッパー」が初登場。ピーチジャムやはちみつ、クロテッドクリームとともに焼きたての香ばしさを堪能いただけます。

セイボリーは店舗ごとに異なるスタイルをご用意し、ラウンジ2店舗では、本アフタヌーンティーより1種類増えた全6種類のメニューをメインダイニング「ラ・プロヴァンス」よりお届け。桃の風味を活かした「水だこと白桃のトマトマリネ」や「穴子と黄桃のタブレ」など、スイーツとともに最後までより一層桃を存分にお愉しみいただける構成に仕上げました。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」ではセイボリーをリニューアルし、プッフェボードからお好みの前菜をワンプレートに盛り付けてお愉しみいただける、マンハッタン限定のスタイルで提供いたします。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店舗をお選びいただけます。

透明感あふれる幻想的な世界観の中で桃の柔らかな甘みと芳醇な香りに包まれる、特別な夏のティータイムをお愉しみください。

<概要>

【期間】2026年7月1日(水)～9月14日(月)

【場所】**ピーチブランシュ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)  
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)

**ピーチブランシュアフタヌーンティー付きランチ&ディナーコース**

ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F)／イタリアンダイニング ジリオン(1F)

**ピーチブランシュ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(代表)

[https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-peach-blanche\\_2026.html](https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-peach-blanche_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)

[添付資料]店舗別アフタヌーンティーの内容、各店舗紹介、ホテルおよびインターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて

**【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、マンハッタン、インルームダイニングのみ  
**＜スペシャルティ＞**

ピーチ ニュアージュ(\*)

**＜プティ・ガトー＞**

ピーチとグレープフルーツのジュレ(\*)、ライチと桃のパナコッタ、ライム香るピーチパイ、  
レモンケーキ、フランボワーズとシャインマスカットのムース

**＜スコーン(\*)＞**

ココナッツ&パイナップルスコーン、カマンベール&ブラックペッパースコーン

コンディメント:ピーチジャム、はちみつ、クロテッドクリーム

**＜セイボリー(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)＞**

とうもろこしの冷製ポタージュ、鴨パストラミとパン・デ・ピス、穴子と黄桃のタブレ、  
水だこと白桃のトマトマリネ、ウニのフランと小エビ ラタトゥイユソース、スパイス香るキッシュロレーヌ

**【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: 白桃シロップ、グレナデンシロップ、カルピス、白桃ジュース、  
アイ스티ー、はちみつ、ホイップクリーム、アラザン、エディブルフラワー

**◆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クラウンジです。

【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

**◆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】14:00~16:30(L.O. 14:30)

**【料金・内容】**

**・パレットアフタヌーンティー ¥6,380**

スペシャルティ、プティ・ガトー5種、スコーン、セイボリー、スープ、ドリンク26種

※セイボリーは約14種からビュッフェスタイルでお選びいただけます。

※料理をお取りできるのは1回まで

[ドリンク]コーヒー、カフェラテ、カプチーノ、エスプレッソ、紅茶4種全8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

スペシャルティ、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。



艶やかな桃型のムースにグラニテを添えた  
スペシャルティッシュ



桃をアクセントにした全6種のセイボリーを  
ラ・プロヴァンスよりお届け



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



パレットアフタヌーンティー  
(マンハッタン)



セイボリーは約14種から  
ビュッフェスタイルで選べる  
(マンハッタン)

### ◆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)



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)



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】

ピーチブランシュアフタヌーンティーBOX ¥3,996

[スイーツ]ピーチとグレープフルーツのジュレ、ライチと桃のパンナコッタ、ライム香るピーチパイ、レモンケーキ

[スコーン]ココナッツ&パイナップルスコーン、カマンベール&ブラックペッパーズコーン、ピーチジャム、はちみつ

[セイボリー]鴨パストラミとパン・デ・ピス、穴子と黄桃のタブレ、水だこと白桃のトマトマリネ、ウニのフランと小エビ ラタトゥイユソース

[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

ピーチブランシュ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、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

レインボーブリッジなどの東京湾岸の眺望をお楽しみいただけるレストラン。ランチタイムは、シェフ厳選の冷前菜・焼ききたてパン・スイーツをbuffetスタイルでお楽しみいただけ、メインディッシュをお選びいただける「マンハッタン シェフズセレクション プリフィックスbuffet」をご堪能いただけます。ディナータイムは、〈N.Y. グリルフレンチ〉のコーススタイルを提供するダイニングエリアと、〈シャンパンバー〉のテラスエリアをご用意しております。フランス料理をベースにした、本場ニューヨークのグリル料理の文化「熟成」を取り入れたスタイルをお楽しみいただけます。



### 「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。



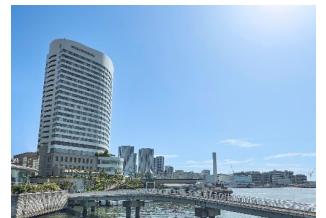
### 「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について

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240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カ国以上に242軒、77,027室を擁する、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の創立者であるファン・トリッペにより誕生して以来、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じてきました。「魅惑的な世界への扉を開く」ブランドとして、インターコンチネンタルは、現代のラグジュアリートラベラーにふさわしい新しい旅の体験を提案しています。自由さと心地よさを大切にしながらも、心を満たす文化的な体験をお届けし、親しみを感じられる上質なラグジュアリーというブランドの伝統を受け継いでいます。ブランドについての詳細は、ブランド公式サイト[www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) 公式SNSアカウント[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。