



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年7月8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

白桃や山梨県産シャインマスカット、特選狭山抹茶を、信州の天然水から生まれた純氷とともに味わう逸品

夏を味わう、二つの贅沢。プレミアムかき氷が季節限定で登場

販売期間：2026年7月17日(金)～9月30日(水) 場所：ニューヨーククラウンジ、ハドソンクラウンジ



丸ごと一玉分の白桃と山梨県産シャインマスカットを
贅沢に味わうプレミアムかき氷



農林水産大臣賞をはじめ国内外で高い評価を受ける「狭山銘茶 丸康園」の
特選狭山抹茶を使用したプレミアムかき氷

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、信州の天然水から生まれた繊細な口溶けの純氷に、丸ごと一玉分の白桃や山梨県産シャインマスカット、農林水産大臣賞をはじめ国内外の品評会で高い評価を受ける「狭山銘茶 丸康園」の特選抹茶を合わせた、二つのプレミアムかき氷を期間限定で提供いたします。ホテルならではの感性で幾重にも重なる味わいへと仕立て、一杯ごとに素材の魅力を引き出しました。

「白桃と山梨県産シャインマスカットのプレミアムかき氷」は、白桃を丸ごと一玉使用し、山梨県産シャインマスカットを贅沢にあしらった、夏にふさわしい華やかな一皿です。エディブルフラワーと金箔が彩るミルクエスプーマをまとった氷の中には、フレッシュな白桃やコンポートした白桃、レアチーズムース、白桃のソースが層を成し、繊細な口溶けの純氷と優しく溶け合います。サイドに添えた塩ミルクアイスクリームが果実の甘みを一層引き立て、さらに、別添えの白桃ソースを加えると、果実のみずみずしさと同様の爽やかな酸味が調和し、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

「特選狭山抹茶のプレミアムかき氷」は、農林水産大臣賞をはじめとする数々の賞に輝く「狭山銘茶 丸康園」の特選抹茶を贅沢に使用した、9層仕立てのプレミアムな一皿です。金箔をあしらった抹茶エスプーマをまとった氷の中には、抹茶ソースやレアチーズムース、カスタードソース、香り豊かな抹茶パウダーが層状に重なり、和と洋が織りなす奥深い味わいが広がります。仕上げに別添えの練乳ソースを加えることにより、抹茶の芳醇な香りと濃厚なうま味、心地よい渋みが織りなす美しいハーモニーをご堪能いただけます。

繊細な口溶けの純氷と厳選した素材が織りなす二つの贅沢を、上質なホテル空間で心ゆくまでお楽しみください。

<概要>

【期間】2026年7月17日(金)～9月30日(水)

【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 / 11:30～16:30 L.O.
ハドソンクラウンジ / 11:30～16:30 L.O.

【料金】※消費税込み、サービス料別

・白桃と山梨県産シャインマスカットのプレミアムかき氷

¥4,400 / ドリンクセット ¥5,280 / トリュフフレンチフライセット ¥5,900

・特選狭山抹茶のプレミアムかき氷

¥4,400 / ドリンクセット ¥5,280 / トリュフフレンチフライセット ¥5,900

※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

https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/premium-shaved-ice_2026.html



白桃と山梨県産シャインマスカットの
プレミアムかき氷



特選狭山抹茶のプレミアムかき氷

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。



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ト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

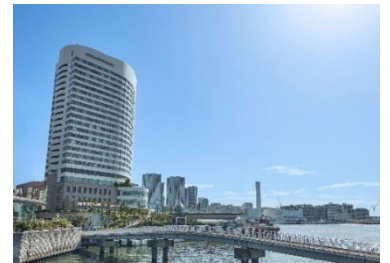
<狭山銘茶 丸康園について>

狭山銘茶 丸康園は、緑豊かな武蔵野の大地・埼玉県ふじみ野市で、50年以上にわたり本格的な狭山茶づくりを続ける茶園です。茶畑での栽培から製茶、販売までを一貫して行う「自園自製」にこだわり、埼玉県認定の「特別栽培農産物」や、安全な農業の基準である「S-GAP」を取得しています。熟練の茶師が受け継ぐ独自の「狭山火入れ」によって生まれる銘茶は、芳醇な焙煎香と深い甘み、心地よい渋みが調和した濃厚なコクが特徴です。その品質は高く評価され、国内最高位の「農林水産大臣賞」をはじめ、フランスで開催された「Japanese Tea Selection Paris」金賞、「日本茶AWARD」プラチナ賞など、国内外の品評会で数々の受賞歴を誇ります。 <https://maruyasuen.jp/>



<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。



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、240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