



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年7月6日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

夏の手土産や贈答品としておすすめのフルーツゼリーセットが期間限定で登場

フルーツゼリーセレクションの販売をスタート

販売期間: 2026年8月31日(月)まで 場所: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



6種類のフルーツゼリーアソート

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、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、夏の手土産やお中元におすすめの「フルーツゼリーセレクション」の販売をスタートしました。

フルーツゼリーセレクションは、選りすぐりの果実の魅力を閉じ込めた、6種類のフルーツゼリーアソートを詰め合わせました。厳選した果汁やピューレ、果肉を使用し彩り豊かな味わいをお届けいたします。また、パッケージはビンカップを用い環境に配慮し、見た目にも華やかな色合いのゼリーは夏の手土産やお中元としておすすめです。店頭のほか、オンラインショップでも購入することができ、全国各地へ発送を承ります。

また、ご接待、大切な方への贈り物として、高級食材をふんだんに使ったシェフパティシエ渾身のパウンドケーキ、ホテルオリジナルドレッシングのセットやカレーセットなどのホテルセレクションギフトをご用意しております。

<概要>

【販売期間】2026年8月31日(月)まで ※商品が無くなり次第販売を終了

【店名】ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック / 1F

【営業時間】8:00~10:30(焼き菓子、ソフトドリンクのみ販売)、11:00~19:00

【料金】* 消費税込み

・フルーツゼリーセレクション6個セット(箱入り) ¥4,644

・1個 ¥680 ※店頭のみで販売

【内容】1個100g

- ・ピンクグアバ&ピーチ: ピンクグアバゼリーと桃の果汁を使用した芳香なゼリーの中に国産の白桃を浮かべました。
- ・パッション&マンゴー: 隠し味としてオレンジ果汁を混ぜ込んだパッションフルーツゼリーにマンゴーダイスカットを入れました。
- ・ライチ&チェリー: 上品な甘さと香りをもつライチ果汁をたっぷりを使用したゼリーに相性の良いチェリーを合わせました。
- ・グレープフルーツ&オレンジ: グレープフルーツの果汁とグレープフルーツピューレを使用したゼリーにオレンジスライスを浮かべました。
- ・青りんご&ラ・フランス: 青りんごピューレとラ・フランス果汁をミックスした爽やかなゼリーに滑らかな食感の国産ラ・フランスを浮かべました。
- ・ぶどう&ブルーベリー: コンコードグレープ果汁を使用したゼリーに目に良いアントシアニンたっぷりのブルーベリーを合わせました。

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-2222(代表)

ホームページ <https://www.interconti-tokyo.com/boutique/gifts.html>

オンラインショップ <https://interconti-tokyo.myshopify.com/>



熨斗かけも対応

【ホテルセレクトギフト】 ※料金は税金込み、通年で販売

- ・熟成プレミアムパウンドケーキ「ポム・ドール」 ￥10,000
内容:ピスタチオとグリオットチェリーの熟成プレミアムパウンドケーキ
- ・熟成プレミアムパウンドケーキ「プレスティージュ」 ￥10,000
内容:丹波黒豆と和栗の熟成プレミアムパウンドケーキ
- ・ドレッシング詰め合わせ ￥4,000 ※専用のBOXに詰め合わせ
内容:焼きたまねぎ、にんじん&ゆず、ごぼう&ごまの3種
- ・オリジナルレトルトカレー 詰め合わせ ￥5,086 ※専用のBOXに詰め合わせ
内容:ブラックカレー3個、グリーンカレー3個
- ・ジャムギフト(3種 詰め合わせ) ￥4,504 ※専用のBOXに詰め合わせ
内容:いちご、ブラッドオレンジマーマレード、青りんご
- ・焼き菓子の詰め合わせ 12個入り ￥4,852
焼き菓子の詰め合わせ 18個入り ￥7,336
内容:ケーキ オランジュ、ケーキ アールグレイ、ケーキ ショコラフィグ、マドレーヌなど、
ホテルオリジナルの焼き菓子をアソートで詰め合わせました。
ご購入時期によって内容が異なります。



熟成プレミアムパウンドケーキ
「ポム・ドール」(左)「プレスティージュ」(右)



ドレッシング詰め合わせ



焼き菓子の詰め合わせ

オリジナルレトルトカレー 詰め合わせ



ジャムギフト(3種 詰め合わせ)

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

1F 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。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック 内観

本リリースに関するお問い合わせ先

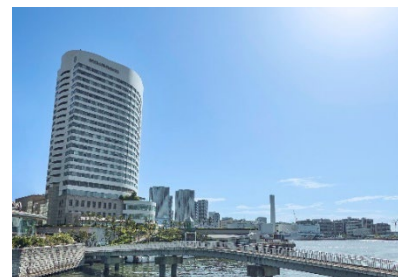
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当: 白石、鷹見、山崎、チェンバレン

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

<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。

<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、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業者のファン・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。