



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年8月3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

マラケシュの宮殿で過ごす優雅なひとときをイメージした華やかなスイーツをラインナップ
**世界を魅了するコーヒーブランド「Bacha Coffee」のコーヒーを使用した、
秋の味覚を楽しむアフタヌーンティーを提供**

販売期間：2026年9月15日(火)～11月16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



Bacha Coffeeの芳醇なコーヒーと秋の味覚のマリアージュを楽しむ
期間限定アフタヌーンティー



Bacha Coffeeの香り豊かなコーヒーが秋の味覚の魅力を引き立てる
至福のスイーツをご用意

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、世界中のセレブリティを魅了し続け、2025年に日本初上陸したモロッコ・マラケシュ発の伝説的コーヒーブランド「Bacha Coffee(バシャコーヒー)」のコーヒーを使用したアフタヌーンティーが初登場。「マラケシュの宮殿で過ごす優雅な秋のひととき」をテーマに、Bacha Coffeeが誇る芳醇な香りがシャインマスカットや洋梨、栗といった秋の味覚の魅力を引き立てる至福のアフタヌーンティー「オータムパレスアフタヌーンティー with Bacha Coffee」を、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9月15日より期間限定で提供いたします。

スペシャルディッシュには、イタリア産マロンクリームと国産栗を重ね、仕上げにBacha Coffeeのシグネチャー「1910 コーヒー」の芳醇な香りを纏わせたモンブラン「パレド マロン」をお届けいたします。プティ・ガトーには、宝石のように煌めくシャインマスカットと季節のぶどうを飾った「オータムジュエルジュレ」や、瑞々しい洋梨をはちみつでキャラメリゼした「アンバーペアタルト」、フローラルな香りの「シダモマウンテン コーヒー」を使用した「ベルベットティラミス」、甘酸っぱいアプリコットと濃厚なピスタチオがマッチした「パヴィヨン オランジュ」、マラケシュに咲く薔薇をイメージしたマカロン「ローズド マラケシュ」の5種をラインナップ。スコーンはアップルシナモンとショコラオランジュの2種をアプリコットジャムやラズベリージャム、クロテッドクリームとともに焼きたてで提供いたします。

セイボリーは店舗ごとに異なるスタイルで展開し、ラウンジ2店舗では、モロッコの伝統料理から着想を得た「キッシュロレーヌ ハリラ仕立て」や「バジルのクスクス カプレーゼ風」など全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。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、buffet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。シーンやお好みに合わせて店舗をお選びいただけます。

ニューヨーククラウンジとハドソンラウンジでは、通常のプランに加え、「1910 コーヒー」が1杯付いたプランも販売し、コーヒーとスイーツのマリアージュをより深くお愉しみいただけます。さらに、ニューヨーククラウンジでは特典としてBacha Coffeeの人気銘柄「セヴィルオレンジ コーヒー」のドリッパバッグ(1袋)をプレゼント。また、同ラウンジ限定プランとしてマラケシュの宮殿をイメージした華やかな装花と異国情緒あふれるデコレーションでテーブルを彩り、ティータイムをより華やかでフォトジェニックに演出する「テーブルコーディネートプラン」を組数限定でご用意。装花はお持ち帰りいただけるため、お誕生日や記念日などのお集りにもおすすめです。

マラケシュの宮殿へと誘われるような、異国情緒あふれる非日常の優雅なひとときを心ゆくまでお愉しみください。

-----<概要>-----

【期間】2026年9月15日(火)～11月16日(月)

【場所】**オータムパレスアフタヌーンティー with Bacha Coffee**

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)
東京オーシャンビューダイニング マンハッタン(6F)／インルームダイニング(客室)

オータムパレスアフタヌーンティー with Bacha Coffee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)

【お問合せ・ご予約】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-autumn-palace_2026.html

[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



ニューヨーククラウンジでは特典として
ドリッパバッグ(1袋)をプレゼント

【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
＜スペシャルディッシュ＞

パレド マロン(＊): イタリア産マロンクリームと国産栗を重ねたモンブラン。仕上げる
シグネチャーコーヒー「1910 コーヒー」の華やかな香りを纏わせたい皿。

＜プティ・ガトー＞

オータムジュエルジュレ(＊): 赤と白2種類のぶどう果汁を合わせたジュレに、シャインマスカットと
季節のぶどうをあしらった、秋の実りを感じるグラススイーツ。

ベルベットティラミス: フローラルなカカオの香りを纏った「シダモマウンテン コーヒー」を使用した
チョコレートコーヒーソースになめらかなティラミスムースを重ね、
コーヒービーンズ風チョコレートをアクセントに。

パヴィオン オランジュ: オレンジとアプリコットのムースにピスタチオムースを忍ばせ、秋の果実や
スパイスを思わせる「オータムホリデイ コーヒー」が香る
シュクレを合わせた一品。

アンバーペアタルト: はちみつで香ばしくキャラメリゼした洋梨と、オレンジが華やかに香る
「セヴィルオレンジ コーヒー」を使用したコーヒーキャラメルシャンティを
合わせたタルト。

ローズド マラケシュ: マラケシュに咲く薔薇をイメージし、ローズとラズベリーの香りを
閉じ込めたマカロン。

＜スコーン(＊)＞

アップルシナモンスコーン、ショコラオレンジスコーン
コンディメント: アプリコットジャム、ラズベリージャム、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)＞

オニオンスープ、カボチャと生ハムのサラダ、鶏胸肉とキノコのブランマンジェ、
バジルのクスクス カブレーゼ風、スモークサーモンとサワークリームのブリニ、
キッシュロレーヌ ハリラ仕立て

《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)、スペシャリテ、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: キウイシロップ、オレンジジュース、マンゴーピューレ、マンゴーソース、
パッションフルーツシロップ、ローズシロップ、クランベリージュース、ソーダ
ドライオレンジスライス、エディブルフラワー、タイム

・シグネチャー「1910 コーヒー」(1杯)セット ¥9,900

Bacha Coffeeのシグネチャー「1910 コーヒー」1杯とアフタヌーンティーのセット

・装花付きテーブルコーディネートプラン ¥12,650

マラケシュの宮殿をイメージした華やかな装花と異国情緒あふれるデコレーションで
ティータイムをより華やかでフォトジェニックに演出いたします。
装花はお持ち帰りいただけ、お誕生日や記念日などのお集りにもおすすめです。

◆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

スペシャリテ、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

・シグネチャー「1910 コーヒー」(1杯)セット ¥8,800

Bacha Coffeeのシグネチャー「1910 コーヒー」1杯とアフタヌーンティーのセット



「1910 コーヒー」の香りで仕上げる
スペシャルディッシュのモンブラン



秋の味覚を用いたスイーツの数々



マラケシュにインスパイアされた
6種類のセイボリーをお届け



マラケシュの夕暮れをイメージした
スペシャルモクテル
(ニューヨーククラウンジ限定)



シグネチャーコーヒー「1910 コーヒー」付きの
プランもご用意
(ニューヨーククラウンジ・ハドソンクラウンジ限定)



ハドソンクラウンジアフタヌーンティー

◆東京オーシャンビューダイニング 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

スペシャリテ、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



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

ハイト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

ハイト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)

◆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

スペシャリテ、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)

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

「Bacha Coffee」について

Bacha Coffee(バシャコーヒー)は1910年、モロッコ・マラケシュの歴史的建造物「ダール・エル・バシャ」で誕生した、農家から直接仕入れた100%アラビカ豆を丁寧にハンドローストするスペシャルティコーヒーのみを扱うコーヒーブランドです。

今回のアフタヌーンティーでは、エチオピア・シダモ地方原産のシングルオリジンであるシダモマウンテンコーヒー(ウォッシュド)と、良質なオイルやエキスで香り付けして豆の魅力をさらに引き出したファインフレイバーのなかから、1910コーヒー、セヴィルオレンジコーヒー、オータムホリディコーヒーの合計4種の豆を使用しています。世界35カ国以上の名高い生産地から届く最上級のアラビカ種100%のコーヒーを通して世界を旅するという、特別な体験をお楽しみください。 <https://BachaCoffee.com>



「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」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。



「東京オーシャンビューダイニング 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・スイーツをブッフェ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 ブリフィックスブッフェ」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。



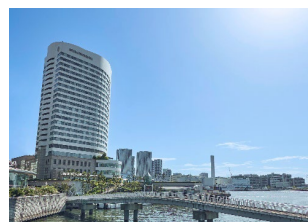
「イタリアンダイニング ジリオン」について

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、スペシャルティ 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。



<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 公式SNSアカウントwww.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。