



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年8月10日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

山梨県産シャインマスカットと希少なサンシャインレッドを味わうパフェと、琥珀色の満月がとろけるパンケーキ  
「山梨県産シャインマスカットとサンシャインレッドのパフェ」と  
「月夜の塩キャラメルパンケーキ」が登場

期間：2026年9月15日(火)～11月5日(木) 場所：ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ



みずみずしく上品なシャインマスカットと  
山梨県オリジナル新品種「サンシャインレッド」を  
贅沢に使用したエレガントな秋パフェ



琥珀色の満月をイメージした塩キャラメルパンケーキは、  
お好みでヘーゼルナッツプラーリネとチョコレートソースをかけると、  
月がとろける演出が楽しめる

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、ホテル内の2つのラウンジにて、山梨県が誇る旬のぶどうと、お月見をテーマにした秋限定スイーツを9月1日より販売いたします。山梨県産シャインマスカットと山梨県オリジナル新品種「サンシャインレッド」を贅沢に使用した「山梨県産シャインマスカットとサンシャインレッドのパフェ」と、琥珀色の満月をイメージしたチョコレートがとろける演出が楽しめる「月夜の塩キャラメルパンケーキ」をご用意いたしました。

「山梨県産シャインマスカットとサンシャインレッドのパフェ」は、山梨県のフルーツ農家から直送で届けられるみずみずしく上品なシャインマスカットと、山梨県オリジナル新品種「サンシャインレッド」を贅沢に味わえる一品です。トップには、フレッシュなシャインマスカットとサンシャインレッド、花びらを思わせるホワイトチョコレートが印象的なプティガトーを大胆にのせました。グラスの中には、シャインマスカットの果実、ぶどうのアイスクリーム、ザクザクとした食感のチョコレートクランチを配し、その下には、上層から巨峰ソース、巨峰シャンティ、ザクロとロゼワインのジュレを重ねました。果実の甘みやザクロとロゼワインの芳醇な香り、爽やかな酸味が幾重にも広がり、奥深い味わいを演出いたしました。

「月夜の塩キャラメルパンケーキ」は、秋の風物詩「お月見」の季節に合わせ、琥珀色の満月が浮かぶ夜空をイメージした一品です。栗の風味豊かなパンケーキ生地の間にはカスタードクリームとパイ生地を挟み、トップには塩キャラメルシャンティをとろりとかけました。うさぎ型のココアチュールを添えた琥珀色のチョコレートの中には、洋梨のキャラメリゼ、グロゼイユ、焦がしバター塩キャラメルアイスクリームを忍ばせ、お好みでヘーゼルナッツプラーリネとチョコレートソースをかけると、月がとろける演出をお楽しみいただけます。また、お皿に描いた塩キャラメルソースや香ばしいヘーゼルナッツプラーリネ、ラズベリーを合わせることで、塩味や香ばしさ、爽やかな酸味が調和し、多彩な味わいの変化をご堪能いただけます。

秋の味覚を存分に楽しめるスイーツとともに、ゆったりとしたラグジュアリーな空間で至福のティータイムをお過ごしください。

<概要>

【期間】2026年9月15日(火)～11月5日(木)

【提供場所・時間】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／11:30～20:00 L.O.  
ハドソンラウンジ／11:30～20:30 L.O.

【料金】\*消費税込み、サービス料別

・山梨県産シャインマスカットとサンシャインレッドのパフェ ¥4,950

ドリンクセット ¥5,830／クレープシュゼット&ドリンク2杯セット ¥8,696

・月夜の塩キャラメルパンケーキ ¥3,850

ドリンクセット ¥4,730 \*セットドリンクはコーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイ스티ーよりお選びいただけます。

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

パフェ: <https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/shine-muscat-sunshine-red-parfait.html>

パンケーキ: <https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/salted-caramel-pancake.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]店舗紹介、お問い合わせ先、ホテル概要、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たラウンジエリア、ライブラリーの落ち着いた雰囲気を出すエリア「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。

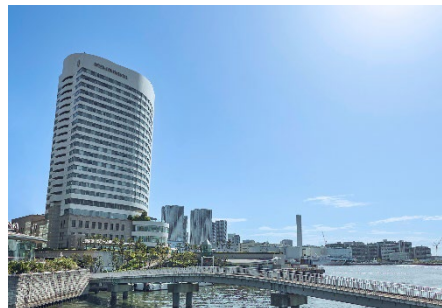


ハドソンラウンジ 内観

### ＜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