



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年10月2日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

# 心躍るフェスティブシーズンに贈る、煌めくオーナメントといちごが織りなす限定スイーツ “オーナメント”をモチーフにした、いちごパフェ&パンケーキが登場

期間：2026年11月6日(金)～2027年1月7日(木) 場所：ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ



冬の夜を彩るオーナメントボールに着想を得たガトーが華やぐ、  
フェスティブシーズン限定のいちごパフェ



粉雪を思わせる真っ白なオーナメントボールのチョコレートが  
とろける演出を楽しめるいちごパンケーキ

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、甘酸っぱいいちごを主役にしたフェスティブシーズン限定の「ストロベリールーージュパフェ」と、「ストロベリーオーナメントパンケーキ」を、11月6日より提供いたします。真っ赤なオーナメント型のプティ・ガトーを飾ったパフェと、真っ白なオーナメントがフランボワーズソースでとろける演出が楽しめるパンケーキをご用意いたしました。

「ストロベリールーージュパフェ」は、冬の夜を彩る華やかなオーナメントボールに着想を得た一品です。丸いフォルムが可愛いオーナメントボール仕立てのプティ・ガトーは、マカロン生地の上に、爽やかなオレンジジュレを忍ばせたいちごムースをのせました。グラスには、いちごミルクアイスクリームやいちご、エディブルフラワー、パールクラッカンをあしらひ、ホワイトチョコレートクランチ、マスカルポーネクリーム、いちごジュレを層状に重ねました。赤とピンクの濃淡が織りなす美しいビジュアルと、上品な味わいをお楽しみいただけます。

「ストロベリーオーナメントパンケーキ」は、粉雪を思わせる真っ白なオーナメントボールが目を惹く一皿です。ふんわりと焼き上げたいちごパンケーキ生地に、なめらかないちごカスタードクリームといちごを挟み、まろやかなマスカルポーネクリームで包み込みました。トップには、真っ白なチョコレートのオーナメントボールを飾り、別添えの甘酸っぱいフランボワーズソースをかけると、オーナメントがゆっくりと溶け、中に忍ばせたアマンドショコラが姿を現します。サイドには、いちごやベリーを贅沢にあしらひ、みずみずしい味わいをご堪能いただけます。

ゆったりとしたラグジュアリーな空間にて、フェスティブシーズンを彩るオーナメントモチーフのスイーツとともに、華やかなティータイムをお過ごしください。

<概 要>

【期間】2026年11月6日(金)～2027年1月7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

・ストロベリールーージュパフェ ¥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 ¥8,910

・ストロベリーオーナメントパンケーキ ¥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(代表)

ストロベリールーージュパフェ

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/strawberry-rouge-parfait.html>

ストロベリーオーナメントパンケーキ

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/strawberry-ornament-pancake.html>



いちごムースで象った  
オーナメントモチーフのプティ・ガトー



真っ白なオーナメント型チョコレートが  
とろける演出が楽しめる

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

### <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](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。