



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年10月6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

白を基調とした華やかなスイーツと、ハーマン・テディのテディベア付き限定プランが登場

ホワイトセレブレーションアフタヌーンティー

販売期間: 2026年11月17日(火)～1月19日(火) 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



ニューヨーククラウンジではハーマン・テディのテディベア付きプランもご用意



フェスティブシーズンのパーティーシーンをイメージした
華やかなホワイト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、フェスティブシーズンの華やかなパーティーシーンから着想を得て、洗練されたホワイトの世界観を表現した「ホワイトセレブレーションアフタヌーンティー」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、11月17日より期間限定で提供いたします。さらに、ニューヨーククラウンジではドイツの老舗ぬいぐるみブランド「ハーマン・テディ」のテディベア付きプランを数量限定でご用意いたします。

スペシャルディッシュには、すっきりとしたレモンジンジャーと華やかで濃厚な洋梨のジュレを重ね、香ばしいプラリネシャンティとフレッシュいちごをあしらった「ポワール バリ・ブレスト」をお届けいたします。プティ・ガトーには、乾杯のシャンパンを表現したベリーヌ「セレブレーション グラス」や、白いマスカルポーネクリームの中からクランベリーといちごの赤がのぞく「ホワイトモンブラン」、アーモンドとヘーゼルナッツを使用し、香ばしくしっとり焼き上げた「プラリネマドレーヌ」、柚子を忍ばせたレアチーズムースにシャンティのリボンをあしらった「コフレ ブラン」、はちみつでソテーしたりんごに香ばしく炙ったメレンゲを合わせた「ハニーアップルパイ」の5種をラインナップ。スコーンは、スイーツの合間のアクセントにもおすすめの、塩味をきかせた「オニオン&ブラックペッパー」と、「ティール&ホワイトシヨラスコーン」の2種を、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、まろやかな「カリフラワーのポタージュ」や「鶏の三角パイとサワークリーム」など全5種類をメインダイニング「ラ・プロヴァンス」よりお届け。また、東京湾の景色を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楽しみいただける、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では、真っ赤なハートを抱えた愛らしい「ハートテディ」が付いたプランと、足裏にシリアルナンバーが刺繍された限定の「ホワイトテディ」が付いたプランの2種が数量限定で登場。一つ一つ手作りで制作されたテディベアとともにアフタヌーンティーをお楽しみいただいた後は、ご自宅にお持ち帰りいただけます。

ホワイトの華やぎに包まれる、心弾むフェスティブシーズンのティータイムを心ゆくまでお楽しみください。

<概要>

【期間】2026年11月17日(火)～2027年1月19日(火)

【場所】ホワイトセレブレーションアフタヌーンティー

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)

ホワイトセレブレーションアフタヌーンティー付きランチ&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-white-celebration_2026.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

[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

【メニュー内容】＊印はニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ、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＞

ポワール パリ・プレスト（＊）

＜プティ・ガトー＞

セレブレーション グラス（＊）、ホワイトモンブラン、プラリネマドレーヌ、
コフレ ブラン、ハニーアップルパイ

＜スコーン（＊）＞

オニオン＆ブラックペッパーズコーン、ティー＆ホワイトショコラスコーン
コンディメント：ストロベリージャム、ブルーベリージャム、クロテッドクリーム

＜セイボリー（ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ、インルームダイニング）＞

カリフラワーのポターージュ、ポテトサラダのトルティーヤ、鶏の三角パイとサワークリーム
カリフラワーと魚介のサラダ、オニオンキッシュ

《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 ￥8,800

乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、スペシャルディッシュ、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 ￥10,120

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：牛乳、カルピス、シュガーシロップ、バニラパウダー、いちご、
ストロベリーシロップ、パッションフルーツシロップ、ホイップクリーム、
ホワイトチョコレート、アラザン

・ハーマン・テディ「ハートテディ」付き ￥14,575

ハーマン・テディの真っ赤なハートを抱えた愛らしい「ハートテディ」1体とアフタヌーンティーのセット

・ハーマン・テディオリジナル限定「ホワイトテディ」付き ￥24,420

ハーマン・テディオリジナル限定の「ホワイトテディ」1体とアフタヌーンティーのセット

◆ハドソンラウンジ(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 ￥7,700

スペシャルディッシュ、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

◆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

スペシャルディッシュ、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。



ニューヨークラウンジでは
スペシャルディッシュに
ディックッキーを添えて提供



ホワイトをベースにした
5種類のセイボリーをお届け



ニューヨークラウンジ限定の
スペシャルモクテル



愛らしい「ハートテディ」付きプラン
(ニューヨークラウンジ限定)



足裏にシリアルナンバーが入った
「ホワイトテディ」付きプラン
(ニューヨークラウンジ限定)



ハドソン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

スペシャルティ、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

◆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。

・平日限定ランチコース *乾杯酒付き ¥7,150

前菜2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(スイーツ4種、プティフール各種)

・ランチコース *乾杯酒付き ¥7,590

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)

・ディナーコース *乾杯酒付き ¥9,350

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)

◆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。

・ランチ限定コース *乾杯酒付き ¥6,710

ハイティ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、プティフール各種)

・和牛ランチコース *乾杯酒付き ¥7,590

ハイティ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)

・和牛ディナーコース *乾杯酒付き ¥9,130

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)



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)



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
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)

【HERMANN TEDDY ORIGINAL社について】

ドイツのバイエルン州ヒルシャイトに在るハーマンテディオリジナル社は1912年に設立された世界で2番目の歴史を誇るテディベアメーカーの老舗です。世界3大テディベアメーカーの一つとしてハーマンのテディベアは丸くて優しい顔立ちが特徴で、多くのファン的心を掴んでいます。確かな技術と高品質を提供し続け「心を込めて作り上げる」という創業者の意志が4世代にわたって受け継がれ、テディベアに取り付けられた赤い封蝋マークは信頼の証です。木毛の詰め物がされた昔ながらのジョイント式テディや、童話の主人公テディ、ミニチュアなどバリエーション豊富な作品を毎年発表しています。

HP: www.hermann-teddy.jp/



「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を出したエリア「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います。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

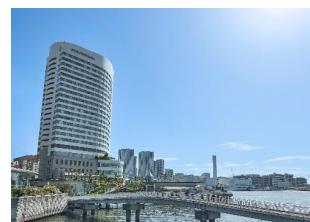
新鮮な野菜やオリーブオイルをふんだんに使い、素材の味わいを引き出したヘルシーイタリアンをコンセプトに、自家製生パスタをはじめ、スペシャリティ フルコースやアラカルトなど多彩なメニューをお楽しみいただけます。デザートは隣接するデザート工房「アトリエ・デセル」より、できたてをお届けいたします。記念日や誕生日などの特別な日、また大切なビジネスのご会食や接待にもご利用いただける個室やラウンドテーブルエリアもご用意しております。



<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業者であるファン・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。