



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年2月20日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

春爛漫のスイーツが登場！ 甘酸っぱい苺を使ったピンクカラーのパンケーキとチョコレートの魅力を味わえる華やかなパフェを提供

桜と苺のスフレパンケーキ & フォレノワールパフェ

販売期間：2023年3月1日（水）～4月30日（日） 場所：ニューヨーククラウンジ、ハドソンクラウンジ



桜の葉を生地に練り込んだ、春の訪れを感じる色鮮やかなスフレパンケーキをお届け



チョコレートとピスタチオの組み合わせをお楽しみいただける大人のパフェ

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、「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」と「ハドソンクラウンジ」にて、桜風味を味わえる彩り豊かな「桜と苺のスフレパンケーキ」と、濃厚なチョコレートと香ばしいピスタチオが織りなす上品な味わいが楽しめる「フォレノワールパフェ」を期間限定で販売いたします。

スフレパンケーキには桜のペーストと桜の葉をパウダー状にしたものを生地に練りこみ、ふわふわとした食感の中に、ほんのりとした桜の香りと甘みを感じていただけます。ホールのフレッシュな苺と苺のガナッシュを挟んで、異なる味わいと食感を演出いたします。さらに、パンケーキの外側のフィルムを引き上げると、フランボワーズ風味のまろやかな生クリームが美しく流れ落ち、ムービージェニックな新感覚の一品です。サイドには、サクサクとした食感が楽しめるクレープの生地を薄くして焼いたフィアンティーヌにさっぱりとした口当たりの桜風味のアイスクリームをのせ、色鮮やかな苺とレッドカラントとラズベリーを添えました。さらに、甘酸っぱい苺ソースと濃厚な味わいの練乳のスポイトを用意し、お好みで加えていただくことで、より一層風味豊かに楽しめます。

アートなフォルムのパフェの下層には、グリオットチェリーのジュレの上にチョコレートクランブルをのせ、グリオットチェリーのコンポート、ピスタチオシャンティとチョコレートのビスキュイを重ねました。クランブルとビスキュイのサクサクとした食感と、まろやかなピスタチオムースにグリオットチェリーの酸味がアクセントになった絶妙な味わいをお楽しみいただけます。さらに、グリオットチェリーのアイスクリームとピスタチオアイスがかかったなめらかでコクのあるピスタチオのアイスクリームをのせ、その周りには、美しく二層に絞られたショコラシャンティを薄く繊細なチョコレートプレートで重ね合わせました。トップには、色鮮やかなグリオットチェリーのチュイルをのせ、スタイリッシュなフォルムに仕上げました。食べ進めていくごとに違った表情が見える、チョコレートとピスタチオの豊かな風味が織りなすハーモニーを味わえる極上な逸品です。

優雅な非日常感を味わえるラウンジで、春を告げる美しいパンケーキと大人の味わいに仕上げたアーティスティックなパフェとともに、春のひとときをご満喫ください。

<概要>

【期間】2023年3月1日（水）～4月30日（日）

【提供時間・場所】 ※当面の間、営業時間を短縮しております。詳しくはホームページをご確認ください。<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

11:30～21:00 (L.O.20:00) 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

11:30～21:30 (L.O.20:30) ハドソンクラウンジ/1F

【料金】 * 消費税込み、サービス料別

・桜と苺のスフレパンケーキ ¥2,640

ドリンクセット 平日 ¥3,190/土日祝 ¥3,520

・フォレノワールパフェ ¥2,750

ドリンクセット 平日 ¥3,300/土日祝 ¥3,630

* ドリンクはコーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイスティー

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222 (ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/news/pancake.html>

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/news/parfait.html>

<「ニューヨーククラウンジ」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ト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

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、鄭、小峰

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

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、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。

インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com、その他SNSサイトwww.facebook.com/intercontinental、www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

3. 施設の対応

1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食事用トレーの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

2. 感染予防

- ・感染予防のため、プuffスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いしております。

3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただけます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。