



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年4月16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

華やかなミルフィーユが高級感を演出する抹茶&柚子のパフェと、抹茶&ほうじ茶×大流行中のあんバターを掛け合わせたパンケーキ

新緑の季節にふさわしい抹茶スイーツ

「抹茶と柚子のミルフィーユパフェ」と「あんバターサンドの抹茶&ほうじ茶パンケーキ」が登場

販売期間:2024年5月1日(水)~6月30日(日) 場所:ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ



抹茶と柚子の上品なマリアージュを存分に味わえ、
華やかなミルフィーユが目を引きパフェ



抹茶とほうじ茶の奥深い味わいに、バターのコクと塩気、粒あんの甘さが
見事にマッチした「あんバター」を合わせた究極のパンケーキ

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、ニューヨークラウンジとハドソンラウンジにて、初夏の新緑を彷彿とさせる抹茶に、涼やかな柚子の風味をプラスし高級感あふれる華やかなミルフィーユを添えた「抹茶と柚子のミルフィーユパフェ」と、絶賛大流行中のあんバターに抹茶とほうじ茶を掛け合わせた「あんバターサンドの抹茶&ほうじ茶パンケーキ」を期間限定で販売いたします。

鮮やかな初夏の新緑を彷彿とさせる抹茶と涼やかな柚子を掛け合わせたフォトジェニックなパフェは、グラスの下から、爽やかな風味と甘み、ほろ苦さが凝縮された柚子ピール入りの瑞々しいコンフィチュール、抹茶の深みのある旨みを活かした抹茶ゼリー、芳ばしい香りがほのかに漂うほうじ茶のシャンティ、ザクザクの食感が楽しい抹茶クランブル、しっとりとした中にもふんわり感もある自家製の抹茶ブラウニー、ゴロゴロと粒が大きく食べ応えのある渋皮栗、ほろ苦い抹茶アイスクリームと抹茶シャンティを重ねました。見た目にも華やかなミルフィーユは、サクサクのパイ生地に、抹茶のガナッシュとディプロマツクリームを交互に絞り、さらにトップには抹茶のシャンティとゆずのコンフィチュールをのせ、軽やかさの中に深みのある一品をお届け。柔らかく口どけの良い抹茶わらびもち、セージ、ほうじ茶のチュールを上添えて提供いたします。

抹茶を練りこんだパンケーキの上には、コクのあるバターの塩気が粒あんの甘さを引き立て、甘じょっぱい味わいがやみつきになるシェフ特製のあんバターをたっぷりとのせ、滑らかな食感の抹茶ムース、もちもち食感の白玉、ほのかに芳ばしさが感じられるほうじ茶シャンティを重ねて抹茶のパンケーキ生地で蓋をしました。その上には、抹茶香る上品な甘さのシャンティをふんわりと纏わせ、抹茶好きにはたまらない濃い抹茶ソースで奥深い味わいと、美しいグリーングラデーションを演出。トップには、しっとりとしていて弾力のある求肥、渋皮栗と大納言、抹茶の葉をイメージした美しい曲線のチョコレート細工をあしらひ、様々な食感をお愉しみいただける一品に仕上げました。サイドに添えたほうじ茶のアイスクリームとあんバターをお好みでつけていただくことで、さらに背徳感のあるパンケーキへと変身していただけます。

草木が芽吹き、やわらかな日差しが気持ちの良い季節に、涼やかな初夏にふさわしいパフェとパンケーキとともに優雅なティータイムをお過ごしください。

<概要>

【期間】2024年5月1日(水)~6月30日(日)

【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/1F 11:30~21:00(L.O.20:00)
ハドソンラウンジ/1F 11:30~20:30(L.O.19:30)

【料金】*消費税込、サービス料別

- ・抹茶と柚子のミルフィーユパフェ ¥3,300
- ・ドリンクセット ¥4,180
- ・あんバターサンドの抹茶&ほうじ茶パンケーキ ¥2,750
- ・ドリンクセット ¥3,630

*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】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/matcha-and-yuzu-parfait.html>

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/an-butter-sand-matcha-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、山崎、チェンパレン
Tel:03-5404-3913 / Fax:03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

<「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、軽食からしっかりと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200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、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。