



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年11月27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

旬のいちごを贅沢にアレンジしたスイーツと相性の良いピスタチオのマリアージュを楽しめる

ストロベリー&ピスタチオ アフタヌーンティー

販売期間：2024年1月5日(金)～3月31日(日)

場所：ニューヨークラウンジ、他4店舗、インルームダイニング、N.Y.ラウンジブティック



旬のいちごを贅沢にアレンジしたスイーツとピスタチオがアクセントになった苺づくしのアフタヌーンティー

いちごの赤とピンク色のスイーツが高揚感をかきたてる

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、ニューヨークラウンジなどの5店舗とインルームダイニングにて、旬のいちごを贅沢に使ったスイーツとピスタチオのマリアージュを楽しめる苺づくしのアフタヌーンティーを1月5日から3月末日の期間限定で提供いたします。また、N.Y.ラウンジブティックでは、ホテル内のラウンジで提供しているアフタヌーンティーの一部のアイテムをBOXに詰め合わせ、テイクアウトのアフタヌーンティーを販売いたします。

「ストロベリー&ピスタチオ アフタヌーンティー」は、旬のいちごをふんだんに使ったスイーツとピスタチオがアクセントになったスイーツやスコーンを楽しめ、隣接するフレンチレストランから苺をアレンジした本格的なセイボリーを揃えました。

スイーツは、苺のパンナコッタにピスタチオのクリーム、苺の果肉とレモンのジュレを重ねたベリーヌをはじめ、苺の果汁を感じるくちどけの良いいちごムース、芳醇な苺とピスタチオをトッピングした食べ応えのあるタルト、苺のコンフィチュールの仄かな酸味とバイクドチーズの濃厚な味わいを楽しめるプティガトー、苺のクリームまたはパッションクリームをサンドした濃厚な味わいのマカロンをラインナップ。さらに、スペシャルディッシュとしてフレッシュな苺をたっぷり使ったスープに、ヨーグルトのエスプーマを添えて別皿でお届けいたします。

スコーンは、苺とピスタチオ風味の2種類を、クロテッドクリーム、フランボワーズジャムとマーレードを添えて提供いたします。セイボリーは、バジルの風味をかかせた人参のポターージュ、キッシュ・ロレーヌ、ローストビーフと苺をサラダ仕立てにした一品、ベリーを添えた鶏のパテアンクルートなどをご用意。また、東京湾の景色が一望できるテラスを併設するフレンチダイニング マンハッタンでは、自家製のバンズを合わせた熟成牛のミニハンバーガーや、苺がアクセントになったビーツのブランマンジェなどオリジナルのセイボリーが付いたアフタヌーンティーをご堪能いただけます。

イタリアンダイニング ジリオンとファインディング 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し、シーンやお好みに合わせてお選びいただけます。

フレッシュな苺の瑞々しさと苺の絶妙な甘味と酸味のバランス、ピスタチオの濃厚な味わいをご堪能いただける苺づくしのアフタヌーンティーをお楽しみください。

<概要>

【期間】2024年1月5日(金)～3月31日(日)

【場所】ストロベリー&ピスタチオ アフタヌーンティー

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)／ハドソンラウンジ(1F)／
レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン(6F)／インルームダイニング
ストロベリー&ピスタチオ アフタヌーンティー付きランチ&ディナーコース
ラ・プロヴァンス(1F)／イタリアンダイニング ジリオン(1F)
テイクアウト ストロベリー&ピスタチオ アフタヌーンティーセット N.Y.ラウンジブティック(1F)

【メニュー内容】

<プティガトー> *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で提供
いちごのスープ ヨーグルトエスプーマ(*)、いちごとピスタチオのベリーヌ(*)、いちごムース、
いちごとピスタチオクリームタルト、マカロンフレーズ or マカロンパッション、いちごとバイクドチーズのケーキ

<スコーン> ※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で提供

いちご、ピスタチオ、クロテッドクリーム、フランボワーズジャム、マーレードジャム

<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)> 人参のポターージュ バジルの香り、キッシュ・ロレーヌ、

鶏のパテアンクルート ベリーのアクセント、ローストビーフとイチゴのサラダ仕立て、エビとアボガドのトルティーヤ

<セイボリー(マンハッタン)> 春野菜のプレッセ ストロベリーソースと共に、ブランダーとオニオンキッシュピスタチオのアクセント、

ビーツのブランマンジェ ストロベリーとサーモンのマリネ、マンハッタン特製ハンバーガー、カブのポターージュ 芽キャベツと紅芯大根を浮かべて



瑞々しい苺を味わえるスペシャルディッシュ「いちごのスープ」は別皿で提供

[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

《店舗別の内容》 * 料金は消費税込み、サービス別

◆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。セイボリーは隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。

【提供時間】11:30～19:00(L.O.) 【料金】平日 ¥6,380 / 土日祝 ¥7,480

【内容】乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、プティガトー6種、スコーン2種、セイボリー5種
【ドリンク】クラシックティー、ハーブティー、フレーバーティー、コーヒー、アイスコーヒー、
アイスカフェオレ、アイスティーなど計26種

◆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。ノンアルコールスパークリングやワインなどコールドドリンクも充実しています。セイボリーは隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。

【提供時間】11:30～19:30(L.O.) 【料金】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥7,150

【内容】プティガトー6種、スコーン2種、セイボリー5種
【ドリンク】コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティー、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2種、ノンアルコールワイン2種(計25種)

◆レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー 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。セイボリーはマンハッタンオリジナルのメニューを5種類をご用意。併設するテラスでのアフタヌーンティーは海外にいるような気分を味わえます。

【提供時間】11:30～14:30(L.O.) 【料金】平日 ¥6,380 / 土日祝 ¥7,480

【内容】プティガトー6種、スコーン2種、セイボリー5種
【ドリンク】コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティー、日本茶2種、
クラシックティー3種、ハーブティー4種、フレーバーティー4種など計24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2品、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。

- ランチコース(平日限定) * 乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)付き ¥5,940
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(プティガトー4種、プティフル各種)

- ランチコース ¥6,380～
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(シャンパン)付き ¥9,460
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。

- ランチコース * 乾杯酒(ミガキいちごスパークリングワイン)付き ¥5,940～
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
(プティガトー4種、プティフル各種)

- ディナーコース * 乾杯酒(ミガキいちごスパークリングワイン)付き ¥8,580
ハイティースタイルオードブル、スープ、選べるパスタ、選べるメインディッシュ、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】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥7,150

【内容】プティガトー6種、スコーン2種、セイボリー5種、ドリンク(コーヒー、紅茶・ハーブティーなど8種)

◆ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック(1F)

ホテルロビー階にあるケーキショップにて、テイクアウトのアフタヌーンティーを販売しております。

【営業時間】11:00～19:00

【料金・内容】

ストロベリー&ピスタチオ アフタヌーンティーBOX ¥3,996

【スイーツ】いちごムース、いちごとピスタチオクリームタルト、マカロンフレーズ、
いちごとバイクドチーズのケーキ

【スコーン】いちごスコーン、ピスタチオスコーン、メープルホイップバター、オレンジジャム

【セイボリー】キッシュ・ロレーヌ、鶏のパテアンクルート ベリーのアクセント、
ローストビーフとイチゴのサラダ仕立て、エビとアボガドのトルティーヤ

【紅茶】ルピシア「アフタヌーンティー」ティーバッグ 2.5g×1個

ストロベリー&ピスタチオ プティフルBOX ¥3,456

上記と同じ内容のスイーツ、スコーン、紅茶が付きます。

【お問合せ・ご予約】 0570-000222(ナビダイヤル) https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-strawberry_pistachio_2024.html



ニューヨークラウンジのアフタヌーンティー(イメージ)



ハドソンラウンジのアフタヌーンティー(イメージ)



マンハッタンのアフタヌーンティー(イメージ)



ラ・プロヴァンスのアフタヌーンティー付きランチイメージ



ジリオンのアフタヌーンティー付きランチイメージ



インルームダイニングのアフタヌーンティーイメージ



N.Y.ラウンジブティックのテイクアウト
アフタヌーンティー(イメージ)

「ハドンラウンジ」について

2020年6月27日グランドオープン
の「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、ソファ席や落中落外
図を設置し、ライブラリーの落ち着いた
雰囲気を出し出すエリア「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。



「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。



「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
もつ味わいを最大限に引き出す事
を意識し、美味なる料理を導き出す事
を目指し料理に取り組んでおります。
中世プロヴァンスの貴族の別荘をイ
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。
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。



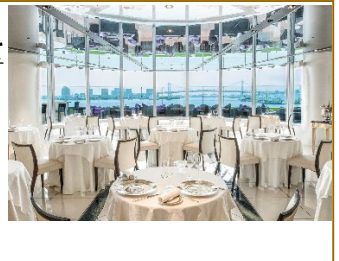
「イタリアンダイニング ジリオン」 について

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・デセール」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。



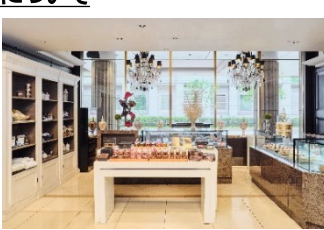
「レインボーブリッジビューダイニング& シャンパンバー マンハッタン」について

東京を代表するレインボーブリッジ、東京
スカイツリー、隅田川の夜景をお楽し
みいただけるダイニングエリアでは
(N.Y.グリルフレンチ)のコーススタイル、
テラスエリアでは(シャンパンバー)と
2つのハイセンスなエリアをご用意し
ておりますので、お客様のその日の気分、
目的にあわせてご利用いただけます。



「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について

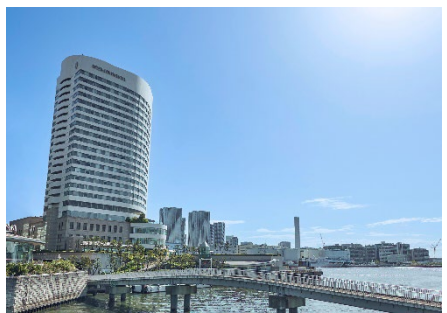
ロビーフロアにあるザ・ショップ N.Y.ラ
ウンジブティックでは、専属のパティシエが
手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリ
ジナルのタオル、アロマエッセンスなど
のお土産品を販売しております。アフタ
ヌーンティーセットやお弁当、パーティーセ
ットなどのテイクアウト&デリバリー商品
も揃えております。また、オンラインショッ
プでは内祝いなどの贈り物におすすめの
商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



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

＜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が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。