



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年1月23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

【期間限定】ラデュレとのコラボレーションによる色鮮やかなアフタヌーンティーで心躍るひとときを

ストロベリーアフタヌーンティー with LADURÉE ～マリー・アントワネットの世界～

販売期間：2023年3月1日(水)～5月31日(水) 場所：ニューヨークラウンジ



マリー・アントワネットをテーマにした心弾むアフタヌーンティーを期間限定で提供



ラデュレとのコラボレーションによる、色鮮やかで見た目も存分に楽しめるスイーツをラインナップ

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にて、ラデュレ(LADURÉE)とのコラボレーションによる「ストロベリーアフタヌーンティー with LADURÉE ～マリー・アントワネットの世界～」を、ラデュレの紅茶「テ・マリー・アントワネット」とともに、3月1日から5月31日までの期間限定で提供いたします。

1862年に創業したパリの老舗パティスリーラデュレとのコラボレーションによるスペシャルアフタヌーンティーは、フランス王族のアイコン的な王妃マリー・アントワネットの世界観を表現し、バッグや帽子などのファッションアイコンを盛り込んだスイーツをご用意いたしました。

マリー・アントワネットのドレスを彷彿させるローズの香りが楽しめるラデュレの代表的なパティスリー「サントノレ・ローズ・フランボワーズ」を別皿でお届けいたします。ローズ風味のカスタードクリームが入った三つのシューに、香り豊かなローズのシャンティエとフランボワーズを重ねた味も見た目も華やかなパティスリーです。また、マカロンは2種をご用意し、ラデュレの紅茶「テ・マリー・アントワネット」の香りを味わうマカロンとフランボワーズのフルーティーな酸味と香りが楽しめるラデュレの代名詞である色鮮やかなマカロンを揃えました。さらに、バラとジャスミンの花と柑橘系のドライフルーツを加えたラデュレの紅茶「テ・マリー・アントワネット」をご提供、甘い香りに包まれた優雅なティータイムをお楽しみいただけます。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのオリジナルのプティ・ガトーは、優しい味わいの苺プリンに爽やかなジュレと甘酸っぱい苺ソースがアクセントになったベリーヌ、バッグをモチーフにしたなめらかな口どけの苺のムース、王妃の帽子に見立てた濃厚な味わいのピスタチオのムース、チョコレートのパリパリの食感と木苺の甘酸っぱさを味わえるフランボワーズオペラ、ボリューム感とともに魅力あふれるラインナップでご提供いたします。

ホテル特製のスコーンは、香ばしいピスタチオの豊かな風味と食感が楽しめるスコーンと、クランベリーを練り込んだ香り高い苺のスコーンをご用意。セイボリーは、パンにたっぷりオリーブオイルをふりかけ、みずみずしい野菜とツナマヨネーズを挟んだ南フランスのニース風サンドイッチ「パン・バーニャ」、ベーコンの旨味とほうれん草の甘みが凝縮されたキッシュ、サクッと食感が楽しめる鶏肉とトリュフのフランスの伝統的なパイ包みを、隣接するフレンチレストランから本格的な味わいをお届けいたします。

またとないスペシャルなコラボレーションアフタヌーンティーで、マリー・アントワネットのお茶会のような優雅な世界を楽しみながら、極上の幸せを感じるひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】2023年3月1日(水)～5月31日(水)

【場所】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)

【提供時間】11:30～20:00(L.O.19:30)

※当面の間、短縮営業となりますので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>

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)

https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/plan/nyl-afternoontea.html#laduree_at

<ストロベリーアフタヌーンティー with LADURÉE ~マリー・アントワネットの世界~の詳細>

【料金】平日 ¥7,370 / 土日祝 ¥7,920 *料金はすべて消費税込み、サービス料別

【内容】プティ・ガトー4品、マカロン1種、サントノレ・ローズ・フランボワーズ、スコーン2種、セイボリー5種

【ドリンク】ラデュレの紅茶「テ・マリー・アントワネット」、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、中国茶3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、アイスティー、チョコレート、ノンアルコールワイン、ジュース3種、ミネラルウォーター(計30種)

【プティ・ガトー】 *マカロンは「マカロン テ・マリー・アントワネット」または「マカロン フランボワーズ」のいずれか1種類を提供いたします。お選びいただくことはできません。

・マカロン テ・マリー・アントワネット(ラデュレ)

中国茶葉に柑橘類とバラ、ジャスミンをブレンドし、ドライフルーツとハチミツを加えたラデュレの紅茶「テ・マリー・アントワネット」の香りのクリーム入りのマカロンです。

・マカロン フランボワーズ(ラデュレ)

フランボワーズのコンフィチュールをサンドした甘酸っぱいマカロンです。

・サントノレ・ローズ・フランボワーズ(ラデュレ)

パイ生地の上に、ローズのフォンダンを重ねたシュー、中央にはフランボワーズのコンポートとローズ香るクリーム、まわりにはローズ風味のカスタードクリームを詰めたプチシュー、フレッシュフランボワーズ、ローズの香りのクレームシャンティ、トップにバラの花びらをデコレーションした華やかなサントノレです。

・ルージュ・オ・フリーズ

構成: 苺のムース、ジョコドチョコラ、ホワイトチョコレート、チョコレート

バッグをモチーフにした口溶けの良い濃厚な苺のムースです。口にした瞬間、芳醇な苺の甘い香りが広がります。

・王妃の帽子 ムース・オ・ピスタチオ

構成: ピスタチオのムース、シュトロイゼルチョコラ、ホワイトチョコレート、生クリーム、ベルローズ帽子に見立てなめらかなくちどけのピスタチオのムースです。香ばしいピスタチオの豊かな風味が楽しめます。

・ビシュー・プディング

構成: 苺のプリン、苺のソース、ジュレ、生クリーム、セルフィーユ

爽やかなジュレと甘酸っぱい新鮮な苺ソースがアクセントになり、優しい口当たりと上品な甘さを味わえる一品です。

・フランボワーズオペラ

構成: フランボワーズのクリーム、ジョコド、ジャム、ホワイトチョコレート

ホワイトチョコレートのコクのある甘さと木苺のほどよい酸味が絶妙にバランスし、チョコレートのパリパリの食感が楽しめる逸品です。

【スコーン(2種)】

・苺とクランベリー

クランベリーをたっぷり練り込んだ、苺の風味が広がる春らしい色合いのスコーンです。

・ピスタチオ

香り高いピスタチオを贅沢に使用し、コク深い味わいが楽しめる甘さ控えめなスコーンです。

・コンディメント

クロテッドクリーム、フランボワーズジャム、マーマレードジャム

【セイボリー(5種)】

旬の食材を使ったフレンチテイストのセイボリーを、隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。

- ・ジャガイモのポターージュ
- ・パンパーニャ
- ・鶏とトリュフのパイ包み
- ・ベーコンとほうれん草のキッシュ
- ・サーモンタルタル



ラデュレから心華やぐパティスリーやマカロンをお届け



ラデュレの代名詞ともいえる色鮮やかなマカロンを用意



ローズの香り豊かな「サントノレ・ローズ・フランボワーズ」



旬の食材を使ったセイボリーは隣接するフレンチレストランより提供

<ラデュレ(LADURÉE)>

ラデュレは、1862年にフランスパリで創業しました。カフェとパティスリーを融合させたパリの"サロン・ド・テ"の歴史を創り上げ、160年もの間、l'art de vivre à la française (フランス流美しき生活)を象徴する格調高いメゾンとして、またマカロンを生み出した Fabricant de douceurs (美食の作り手)として世界中の人々を魅了しています。色とりどりのおいしいスイーツ、洗練されたお食事、美しいパッケージや夢のような世界に包まれた店内は、時代を超えた美の世界を提供し続けています。



<「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でご利用いただけ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。



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&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ & リゾートは、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)、および食事用トレイ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、ブッフスタイルの場合は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。