



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2023年4月28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

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによる夏のアフタヌーンティーをお届け  
**サマーマジックアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ**  
**～ジャルダン・ド・フリユイ～**

期間:2023年6月1日(木)～8月31日(木) 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



ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるサマーマジックアフタヌーンティーをお届け

「ジャルダン・ド・フリユイ(フルーツガーデン)」をテーマに旬のフルーツをふんだんに使用したスイーツの数々

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、2023年6月1日より期間限定で、ピエール・エルメ・パリ(PIERRE HERMÉ PARIS)とのコラボレーションによる「サマーマジックアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ ～ジャルダン・ド・フリユイ～」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提供いたします。

フレーバーの魔術師 ピエール・エルメ氏のパティスリー、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションでは、魔法にかかった夏のフレッシュフルーツを楽しむスペシャルアフタヌーンティーをご用意いたしました。マンゴーやメロン、パッションフルーツやオレンジなどのサマーフルーツをふんだんに使用したスイーツのラインナップでお届けいたします。

アヴァンデセールとして、ほんのり甘いメロンにショウガ風味のメロンジュースを合わせ、ミントの香りが爽やかな「ミネストローネ ドムロン」をお召し上がりいただけます。

プティ・ガトーは、「ジャルダン・ド・フリユイ(フルーツガーデン)」のテーマのもと、旬のフルーツのフレッシュさを活かした爽やかな味わいをご堪能いただける5品を揃えました。パッションフルーツとオレンジのほのかな酸味とクリームチーズのなめらかさが印象的な「サティーフ」、キャラメルをベースにマンゴーとライチのフルーティーさが広がる「サンサシオン マホガニー」、ピンクペッパー風味のサブレやクリームにマンゴーやイチゴを組み合わせたエキゾチックな味わいの「ミラフローレス」、マカロンはレモンやライム、ピスタチオの風味をアレンジした夏にぴったりの3種類をセレクトし、店舗ごとに異なるフレーバーをお届けいたします。さらにシェフパティシエ 八尾より、ピエール・エルメ氏をオマージュし創り上げた、紅茶のフレーバーとりんごや柑橘のフュージョンを楽しむ、タルト アグリウム(Tarte agrumes)をご用意。夏の味覚を存分にお楽しみいただけます。

魔法にかかったサマーフルーツの、フレッシュで爽やかな味わいと食感をご堪能ください。

<概要>

【期間】2023年6月1日(木)～8月31日(木)

【場所】**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

ハドソンラウンジ

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

インルームダイニング(客室)

**アフタヌーンティースタイルデザート付きランチ&ディナープラン**

イタリアンダイニング ジリオン

ファインダイニング ラ・プロヴァンス

【ご予約・お問合せ】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/sp-aft-summary-summer-magic.html>



魔法にかかったサマーフルーツのスイーツが並ぶ

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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## <「サマーマジックアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ ～ジャルダン・フリュイ～」のメニュー内容>

### 【アヴァンデセール】

#### ・ミネストローネド ムロン

※ニューヨーククラウンジ、ハドソンラウンジ、マンハッタン、インルームダイニングにて提供

構成:メロン、バニラとショウガ風味のメロンジュース、ミント、グロゼイユ

### 【プティ・ガトー】

#### ・サティース

※すべての店舗にて提供

構成:パッションフルーツ風味ビスキュイ、バイクドチーズケーキ、チーズムース、オレンジマーメイド、サブレ

#### ・サンサシオン マホガニー

※ニューヨーククラウンジ、ハドソンラウンジ、マンハッタン、インルームダイニングにて提供

構成:カラメルジュレ、フレッシュマンゴー、ライチのジュレ

#### ・ミラフローレス

※すべての店舗にて提供

構成:ピンクペッパー風味サブレ、ビスキュイアマンド、マンゴーとパッションフルーツのコンポート、ピンクペッパーのクリーム、イチゴのコンポート、イチゴ、マンゴー

#### ・マカロン アンフィニマン シトロン

※マンハッタンにて提供

構成:レモン風味クリーム

#### ・マカロン ジャルダン アンシャンテ

※ニューヨーククラウンジ、ジリオン、ラ・プロヴァンスにて提供

構成:ライムとエスプレット風味のクリーム、フランボワーズのパートドフリュイ

#### ・マカロン モザイク

※ハドソンラウンジ、インルームダイニングにて提供

構成:ピスタチオとシナモン風味のクリーム、グリオットチェリー

#### ・タルト アグリユム (ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ)

※すべての店舗にて提供

構成:紅茶のカスタードクリーム、りんごのキャラメリゼ、ライムのメレンゲ

### 【スコーン(2種)】

※ニューヨーククラウンジ、ハドソンラウンジ、マンハッタン、インルームダイニングにて提供

#### ・スコーン フランボワーズ

フランボワーズ風味のスコーン

#### ・スコーン オランジュ

オレンジ風味のスコーン

#### ・コンディメント

コンフィチュールドフィグ(ピエール・エルメ・パリ)、オレンジマーメイドジャム、クロテッドクリーム

### 【セイボリー(5種)】

※ニューヨーククラウンジ、ハドソンラウンジにて提供

ラトウイユのキッシュ、とうもろこしのポターージュ、カボチャ・サラダチキンのフォカッチャサンド、

枝豆のムース、スイカのカスパチョ モッツアレラチーズとミニトマトのサラダ

### 【セイボリー(5種)】

※マンハッタンにて提供

とうもろこしの冷たいポターージュ、トマトのテリーヌと魚介のマリネ、人参と枝豆のブランマンジェ、

ラトウイユのキッシュ、マンハッタン特製ミニバーガー

## <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】11:30~21:00 (L.O. 19:00)

【料金】平日 ¥6,380 / 土日祝 ¥6,930

【内容】アヴァンデセール、プティ・ガトー5品(マカロン ジャルダン アンシャンテを提供)、スコーン2種、セイボリー5種

[ドリンク] ガーデンオブエデン(アートオブティー)、パッションフルーツジャスミン(アートオブティー)、クラシックティーやフレーバーティー、ハーブティー、コーヒーなど全26種

### ◆ハドソンラウンジ (1F)

【提供時間】11:30~20:00 (L.O. 19:30)

【料金】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600

【内容】アヴァンデセール、プティ・ガトー5品(マカロン モザイクを提供)、スコーン2種、セイボリー5種

[ドリンク] テ サティース(ピエール・エルメ・パリ)、クラシックティーやフレーバーティー、ハーブティー、コーヒー、ジュースやノンアルコールワインなど全26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)

【提供時間】11:30~16:30 (L.O. 14:30)

【料金】平日 ¥6,380 / 土日祝 ¥6,930

【内容】アヴァンデセール、プティ・ガトー5品(マカロン アンフィニマン シトロンを提供)、スコーン2種、セイボリー5種

[ドリンク] クラシックティーやフレーバーティー、ハーブティー、コーヒーなど全24種



ハドソンラウンジ アフタヌーンティー(イメージ)



ピエール・エルメ・パリの紅茶「テ サティース」  
(ハドソンラウンジにて提供)



アヴァンデセール「ミネストローネド ムロン」



旬の食材を用いたセイボリー



「アートオブティー(Art of Tea)」  
(ニューヨーククラウンジにて提供)



マンハッタン アフタヌーンティー(イメージ)



ホテルオリジナルカクテル  
(ニューヨーククラウンジにてオプション提供)

### ◆インルームダイニング（客室）

【提供時間】11:00～19:30（L.O.）

【料金】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600

【内容】アヴァンデセール、プティ・ガトー5品（マカロン モザイクを提供）、スコーン2種、セイボリー5種、  
コーヒー、紅茶・ハーブティーなど（6種）



ジリオン アフタヌーンティースタイル  
デザート付きプラン（イメージ）

### ◆イタリアンダイニング ジリオン（1F）

【提供時間】ランチ:11:30～15:00（L.O. 14:30）

ディナー:17:30～22:00（L.O. 20:00）

【料金】ランチ: ¥5,720～

ディナー: ¥7,700 \* 平日限定

【内容】アンティパストミスト10種のハイティードブルから始まる本格イタリアンパスタコース  
＜ランチ パスタコース＞乾杯酒、前菜、スープ、パスタ、アフタヌーンティースタイルデザート  
＜ランチ メインコース＞乾杯酒、前菜、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  
＜平日限定ディナー＞乾杯酒、前菜、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  
【アフタヌーンティースタイルデザート】  
プティ・ガトー4品（マカロン ジャルダン アンシャンテを提供）、ミニアルディーズ  
【ドリンク】ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など全10種



ラ・プロヴァンス アフタヌーンティースタイル  
デザート付きプラン（イメージ）

### ◆ファインダイニング ラ・プロヴァンス（1F）

【提供時間】ランチ:11:30～15:00（L.O. 14:30）

ディナー:17:30～22:00（L.O. 20:00）

【料金】ランチ: 平日 ¥5,720～ / 土日祝 ¥6,050～

ディナー: ¥8,580 \* 平日限定

【内容】プロヴァンスの5種の味覚を楽しめる前菜「パレット・アート・オードブル」から始まる本格フレンチコース  
＜平日限定ランチ＞乾杯酒、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  
＜ランチ＞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  
＜ランチ オーマル海老コース＞乾杯酒、前菜2品、オーマル海老のピヤベース、  
アフタヌーンティースタイルデザート  
＜平日限定ディナー＞乾杯酒、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  
【アフタヌーンティースタイルデザート】  
プティ・ガトー4品（マカロン ジャルダン アンシャンテを提供）、ミニアルディーズ  
【ドリンク】ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など全10種



サマーフルーツをふんだんに使用したスイーツ

＜ピエール・エルメ(Pierre Hermé)＞21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。

4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”（高級菓子）のノウハウ伝授にも意欲を燃やしている。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。

1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。2016年、《世界のベストレストラン 50アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の会長としても活躍している。「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラズブル、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、千葉、名古屋、神戸、京都、香港およびバンコクなどに事業展開している。



### ＜シェフパティシエ 八尾 綱紀(やお つなぎ) プロフィール＞

専門学校内のコンクールで、チョコレートでバイオリン、ピアノ、チェロを作り600人中3位（銅賞）を受賞したときに、初めて朝まで徹夜して作品を作り、お菓子作りが本当に楽しく、夢中になれると気付く。それ以来お菓子に魅了され、今でも食べ歩きなどを趣味にしており、パティシエの仕事に誇りを持ち、日々鍛錬している。

ザ・キャピタル東急ホテルでスーシェフとして約7年、主にウエディングケーキやチョコレート細工など多岐にわたる業務を経験。RIZAP COOK銀座店では約3年、料理教室のトレーナーとしてお客様に料理やお菓子などを指導する。また、東京スイーツ&カフェ専門学校では、チーフとして製菓の授業を行い、学生達にクオリティーの高い技術と知識の指導や育成を行う。2022年4月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのシェフパティシエに着任。



### ＜アートオブティー(Art of Tea)について＞

ロサンゼルス発のオーガニックティーブランド。アメリカで有名なマスターティーブレンダーであるスティーブシュワルツが、ニューメキシコにおいてアーユルヴェーダを勉強し始めたことをきっかけに創業。有機厳選素材のハンドブレンドによるこだわりや、豊富な種類とユニークなブレンドで知られている。

World Tea Expoでも多くの賞を受賞しており、健康志向の高いカリフォルニアを中心に、五つ星ラグジュアリーホテルやアカデミー賞公式シェフのレストラン等でも愛飲されている。

味わいはもちろん、香りや茶葉の美しさも重視した五感に訴えるお茶の芸術をお楽しみいただけます。



## 「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。



## 「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、当ホテルの新たなシンボルラウンジです。



## 「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、東京スカイツリーや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。



## 「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をご用意しております。



## 「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」について

フランスの星付きレストランでの経験を持つ料理長 木内和利による「ラ・プロヴァンス」は、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。



## 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](http://www.intercontinental.com) その他 SNS サイト [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://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】

<https://www.interconti-tokyo.com/info/covid-19.html>