



秋ならではのスイーツが登場！和栗と洋栗のマリアージュが楽しめる贅沢なパンケーキと旬を迎える瑞々しい巨峰をふんだんに使用したフォトジェニックなパフェで至福のひとつを

秋を彩るモンブランパンケーキと巨峰パフェが登場

期間：2023年9月1日(金)～10月31日(火) 場所：ニューヨーククラウンジ、ハドソンクラウンジ



秋の味覚の代表格「栗」を贅沢に使用し、奥深い味わいを楽しめるモンブランパンケーキ

旬を迎える濃厚なコクと甘味の強い巨峰をふんだんに使用した華やかな装いのパフェ

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、ホテル内の2つのラウンジにて、熊本県産の和栗とフランス産の洋栗をふんだんに使用し、和栗と洋栗が織り成す絶妙なハーモニーを楽しめる「モンブランパンケーキ」と、ぶどうの王様と称される「巨峰」を主役にした華やかな「巨峰パフェ」を期間限定で販売いたします。

「モンブランパンケーキ」は、ふわふわとした食感の生地にはうじ茶のパウダーを加え、ほんのりとした上品な香りをお楽しみいただけるパンケーキに仕上げました。トップには、熊本県産の和栗とフランス産の洋栗を使った甘さ控えめのマロンシャンティとクリームをたっぷりとかけ、さらに、風味豊かな栗の渋皮煮と軽い口当たりのメレンゲをのせ、奥深い栗の風味を引き立てています。サイドには、豊潤な香りのネグリタラムを加えた濃厚でリッチな味わいのディプロマツクリームに、もちもち食感とすっきりした甘さが特徴の求肥をのせ、サクサクとしたチョコレートクランチと栗の渋皮煮を添えました。ホクホクとした食感の茹で栗を別添えでご用意し、お好みで加えていただくことで、より一層風味豊かにお楽しみいただけます。

旬を迎える巨峰をふんだんに使用した「巨峰パフェ」の下の層に、上品な味わいのマスカットのジュレとホワイトチョコレートのクランブルを忍ばせることで、異なる食感を演出。ヨーグルトシャンティとグレープのジュレを積み重ね、さらに、弾けるような瑞々しい巨峰の果実とさっぱりした巨峰のシャーベットを盛り付け、甘みと酸味の絶妙なバランスをお楽しみいただけます。サクサクとした食感のサブレと香り豊かな紅茶のカスタードが入ったタルトで蓋をし、トップには、巨峰の果肉を添えた甘くほろ苦いキャラメル風味のアイスクリームと、繊細なホワイトチョコレートの細工をのせてアーティストティックに仕上げました。口に入れた瞬間に華やかで芳醇な巨峰の香りが広がって、食べ進めるごとに味わいと食感の変化を楽しめ、秋の訪れを感じていただける逸品です。

ゆったりとしたラグジュアリーな空間で秋の味覚を存分に楽しめるパンケーキとパフェとともに、至福のティータイムをお過ごしください。

<概要>

【期間】2023年9月1日(金)～10月31日(火)

【提供時間・場所】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
11:30～22:00(L.O. 20:30) ハドソンクラウンジ

【料金】*消費税込み、サービス料別

・モンブランパンケーキ ¥2,750 / ドリンクセット 平日¥3,300、土日祝¥3,630
・巨峰パフェ ¥3,300 / ドリンクセット 平日¥3,850、土日祝¥4,180

*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)

モンブランパンケーキ：<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/mont-blanc-pancake.html>

巨峰パフェ：<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/grape-parfait.html>

<「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。



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。



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

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こもったおもてなしで、優雅で心地よい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。