



ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによる「花畑」をイメージしたアフタヌーンティーが登場
ジャルダンドフルール アフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ
期間: 2024年4月1日(月)~6月30日(日)
場所: 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



ピエール・エルメ・パリ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をお届け

「ジャルダンドフルール(花畑)」をテーマに、ローズなどの花々とフルーツのフレーバーを掛け合わせたスイーツの数々を楽しむ

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、2024年4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「ジャルダンドフルール アフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ」をニューヨーククラウンジ、ハドソンラウンジ、マンハッタンにて提供いたします。

パティスリー界のピカソと称されるピエール・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として、「花畑」をテーマに優美で可憐なフラワーガーデンを彷彿とさせるスペシャルアフタヌーンティーをお届けいたします。ローズやバニラ、ベルガモット、ヴァーベナに、いちごやフランボワーズ、ライチ、マンゴー、パッションフルーツなどの華やいだフレーバーを合わせた、高揚感あふれるハーモニーをお楽しみいただけます。

ホテルより、シェフパティシエ八尾によるスペシャルティ「アップルティーパンナコッタ」をご用意いたします。口当たりのよいアップルティーのブラマンジェに、ピーチティーのジュレ、オレンジ、甘酸っぱいパッションフルーツクーリーを重ね、上品な花々をイメージさせるライチグラニテを添えました。

プティ・ガトーには、ローズ、ライチ、フランボワーズの3つのハーモニーが圧倒的な存在感を誇る、ピエール・エルメ・パリの代表作「イスパハン」の風味を斬新にアレンジした「チーズケーキ イスパハン」、口に入れた瞬間、バラのうっとりするような芳香がいっぱいに広がる「プティフル オーロラ」、爽やかなライム風味のクレームブリュレとマンゴーを合わせた「エモーション サレント」、数種のバニラを組み合わせたマスカルポーネクリーム豊かな味わいと、さくさく感満点のパートフィユテのコントラストが魅力の「ミルフィユ アンフィニマン ヴァニニュー」、マカロンは、ローズの香水を調香するかのように華やかな「オーロラ」、いちごのコンフィとヴァーベナ風味のガナッシュを合わせた「ジャルダンドプランタン」の2種をセレクトいたしました。スコーンは、上質なバターをたっぷり使って焼き上げた「スコーン ナチュラル」と、オレンジフラワーの優しい風味が口いっぱいに広がる「スコーンフルールドランジュ」を提供。ニューヨーククラウンジでは、花々の香りに満ちた庭園の散策を彷彿させるオリジナルブレンドティー「ジャルダンドピエール」とともにお楽しみいただけます。

セイボリーは、ラウンジ2店舗では、桜エビとブロッコリーのキッシュ、リーフ型のパルメザンのチュイルをあしらったパテ・ド・カンパーニュ、スモークサーモンとアボカドのブリニサンドなど5種を隣接するホテルのメインダイニング「ラ・プロヴァンス」よりお届けいたします。マンハッタンでは、7種の野菜を使用し、花畑を表現した「ガーデンカラフルテリーヌ」をはじめ、「マンハッタン特製ハンバーガー」などマンハッタン限定のセイボリーを提供いたします。さらに、ニューヨーククラウンジでは、花畑をイメージしたホテルオリジナルのスペシャルドリンク付き、ニューヨーククラウンジとハドソンラウンジ限定で、バラなどの装花コーディネート付きや、キャビアやフォアグラなどの高級食材をアレンジしたセイボリーを付けたセットなどにより、よりピエール・エルメ・パリの世界観を演出していただけます。

スペシャルコラボレーションによる贅沢なティータイムを、ぜひご体験ください。

<概要>

【期間】2024年4月1日(月)~6月30日(日)

【場所】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)

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)

【お問合せ・ご予約】0570-000222(ナビダイヤル)

https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-Jardin-de-fleurs_2024.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

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

<「ジャルダンドフルールアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ」のメニュー内容>

【スペシャルティ by インターコンチネンタル 東京ベイ】

・アップルティー パンナコッタ

構成: アップルティー・プラマンジェ、ピーチティージュレ、オレンジ、パッションフルーツクーリー、ライチ グラニテ

【プティ・ガトー by ピエール・エルメ・パリ】

・チーズケーキ イスパハン

構成: フランボワーズ風味ビスキュイ、ローズ風味バイクドチーズケーキ、ローズ風味チーズクリーム、ライチ入りフランボワーズのコンポート、サブレ

・エモーション サレント

構成: プリオッシュ、ライム風味クレームブリュレ、マンゴートのコンポート、タバスコとライム風味のマンゴー、ライム風味シャンティクリーム

・プティフォル オーロラ

構成: マカロンローズ、ローズ風味マスカルポーネクリーム、ベルガモットコンフィ

・ミルフィユ アンフィニマン ヴァニージュ

構成: カラメリゼしたパイ、バニラ風味マスカルポーネクリーム

・マカロン ジャルダンド プランタン または マカロン オーロラ

ジャルダンド プランタン 構成: ヴァーベナ風味ガナッシュ、イチゴのコンフィ

オーロラ構成: ローズとベルガモット風味のガナッシュ

【スコーン(2種) by ピエール・エルメ・パリ】

・スコーン ナチュラル

・スコーン フルールドランジュ

・コンディメント

コンフィチュール ストロベリー & ルバーブ、パイナップル & パッションフルーツ
クロテッドクリーム(ホテルより)

【セイボリー(5種) by インターコンチネンタル 東京ベイ】 *ラウンジ2店舗にて提供

桜エビとブロッコリーのキッシュ、玉葱のポタージュ スパイシーなクルトン添え、ニース風サラダ、パテ・カンパーニュ パルメザンのチュイル、スモークサーモンとアボカドのプリニサンド

【セイボリー(5種) by インターコンチネンタル 東京ベイ】 *マンハッタンにて提供

ベーコンキッシュ 根セロリのエスプーマ、彩り豊かなミネストローネ、ガーデンカラフルテリーヌ、グリーンピースのブランマンジェ 低温調理した鶏胸肉、マンハッタン特製ハンバーガー

<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)

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。ピエール・エルメ・パリの優美な世界観を表現したスペシャルドリンクや、セレブ気分を味わえるジュエリープレート付きのアップグレードプランなどもご用意しております。

【提供時間】 11:30~21:00 (L.O. 19:00)

【料金・内容】

・アフタヌーンティー ¥7,480

乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、スペシャルティ、プティ・ガトー5種、

スコーン2種、セイボリー5種、ドリンク28種

・スペシャルドリンク(ノンアルコール)セット ¥8,800

ジャルダンドフルール(花畑)をイメージしたスペシャルドリンクとアフタヌーンティーのセット

スペシャルドリンク構成:エルダーフラワーシロップ、クランベリージュース、カルピス、エルダーフラワートニックウォーター

・テーブル装花コーディネート付き ¥9,900

アフタヌーンティーにバラなどの装花でテーブルを装飾。装花は持ち帰り可能。

・ジュエリープレート付き ¥13,200

キャビアやフォアグラなどの高級食材をアレンジしたオードヴルプレートが付いたセット

乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、スペシャルティ、プティ・ガトー5種、スコーン2種、セイボリー3種(ニース風サラダ、パテ・カンパーニュ パルメザンのチュイル、スモークサーモンとアボカドのプリニサンド)、

ジュエリープレート(ロッシェニ仕立てのミニバーガー、鶏とトリュフのパイ、オマールエビのタルト、キャビア、玉葱のポタージュ パイ包みスープ)、ドリンク28種

・熟成牛ステーキ付き ¥9,680 *ディナータイム18時~のみ提供

アフタヌーンティーに熟成牛ステーキ(1名60g)が付いたセット

[ドリンク]ジャルダンドピエール(ピエール・エルメ・パリ)、

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、日本茶2種、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、チョコレート、ノンアルコールワインなど全28種



アップルティー・パンナコッタ
(蝶のチョコレートは、ニューヨーククラウンジのみ)



プティ・ガトー(イメージ)



スコーンとコンディメント(イメージ)



花畑をイメージした
ホテルオリジナル セイボリー(ラウンジ2店舗)



卓上装花コーディネートでテーブルをより華やかに



ローズのリッチな芳香が漂うジュエリープレート



ピエール・エルメ・パリの紅茶「ジャルダンドピエール」
(ニューヨーククラウンジのみ提供)



ホテルオリジナルスペシャルドリンク
(ニューヨーククラウンジにてオプション提供)

◆ハドンラウンジ (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。ディナータイム限定の熟成牛ステーキ付きのアップグレードプランは、スイーツだけではなく、しっかりとお食事を召し上がりたい方におすすめです。

【提供時間】11:30～21:30 (L.O. 19:30)

【料金・内容】

・アフタヌーンティー 平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥7,150

スペシャルティ、プティ・ガトー5種、スコーン2種、セイボリー5種、ドリンク28種

・テーブル装花コーディネート付き 平日 ¥7,826 / 土日祝 ¥8,695

アフタヌーンティーにバラなどの装花でテーブルを装飾。装花は持ち帰り可能。

・ジュエリープレート付き 平日 ¥8,695 / 土日祝 ¥9,565

キャビアやフォアグラなどの高級食材をアレンジしたオードヴルプレートが付いたセット
スペシャルティ、プティ・ガトー5種、スコーン2種、セイボリー3種(ニース風サラダ、パテ・ド・カンパーニュ、パルメザンのチュイル、スモークサーモンとアボカドのブリニサンド)、ジュエリープレート(ロッシェニ仕立てのミニバーガー、鶏とトリュフのパイ、オマールエビのタルト、キャビア、玉葱のポタージュ、パイ包みスープ)、ドリンク28種

・熟成牛ステーキ付き ¥6,956 *ディナータイム17時半～のみ提供

アフタヌーンティーに熟成牛ステーキ(1名60g)が付いたセット

[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스티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など全28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】11:30～16:30 (L.O. 14:30)

【料金】 平日 ¥6,380 / 土日祝 ¥7,480

【内容】 スペシャルティ、プティ・ガトー5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스티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26種



ハドンラウンジ アフタヌーンティー (イメージ)



熟成牛ステーキ (イメージ)



マンハッタン アフタヌーンティー (イメージ)

<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・デセル

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(やおつなき) 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・キャピト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。

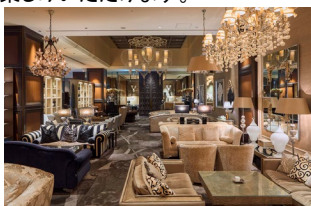
RIZAP COOK銀座店では約3年、料理教室のトレーナーとしてお客様に料理やお菓子などを指導する。また、東京スイーツ&カフェ専門学校では、チーフとして製菓の授業を行い、学生達にクオリティーの高い技術と知識の指導や育成を行う。2022年4月よりホテル

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。



「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」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。



「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「逢う・集う・困む」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、ソファ席や洛中洛外図を設置し、ライブラリーの落ち着いた雰囲気醸し出すエリア「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。



「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。



<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.intercontinental-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。