



ナチュラルコスメブランド『SABON』とのコラボレーションによるアフタヌーンティーが登場

## トロピカルパラダイスアフタヌーンティー with SABON

### マンゴー・キウイ コレクション

期間：2024年7月1日(月)～8月31日(土) 場所：ニューヨーククラウンジ、客室



SABON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

SABONの夏季限定「マンゴー・キウイ コレクション」からインスパイアされたマンゴーとキウイのスイーツが奏でるトロピカルハーモニーを表現したスイーツやセイボリーの数々を楽しむ

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、7月1日より期間限定で、株式会社 SABON Japan(所在地:東京都渋谷区神宮前、代表取締役社長CEO:畠山 喜美恵)が展開するナチュラルコスメブランド『SABON』とのコラボレーションによる「トロピカルパラダイスアフタヌーンティー with SABON マンゴー・キウイ コレクション」をニューヨーククラウンジにて提供いたします。また、7月18日～8月28日限定でSABON ボディケアキット付きのアフタヌーンティープランや、客室でのアフタヌーンティーとSABON ボックスギフト付きの宿泊プランも販売いたします。

“フレッシュな果実を味わうトロピカルパラダイス”をテーマとしたSABONの夏季限定「マンゴー・キウイ コレクション」から、爽やかなキウイとマンゴーが奏でるトロピカルハーモニーを表現した夏にぴったりのアフタヌーンティーが登場。SABONを代表する『ボディスクラブ』に配合されているミネラル豊富な死海の塩とボタニカルオイルの美容成分に着目し、ソルティなスイーツやアーモンドオイルなどをマンゴーやキウイとマリアージュさせたスペシャルコラボレーションメニューをお届けいたします。

スペシャルティ「トロピカルパラダイス」は、柔らかく熟した芳醇なマンゴーとジューシーで甘酸っぱいキウイの果実が口の中いっぱい広がり、SABONが大切にしている花々の一つであるジャスミンの風味とともにお楽しみいただける一品です。プティ・ガトーには、濃厚な甘さのマンゴープリンと甘酸っぱいフレッシュキウイに、SABONが提唱するミネラル美容のポイントとなるソルトをプラスした「ソルティマンゴープリン」、爽やかな柑橘系のオレンジ・レモンと相性の良いレアチーズを組み合わせ、塩味がほのかに感じられる「ソルトフロマージュオレンジ」、トロピカルフルーツとココナッツをベースにし、瑞々しいグレープフルーツと爽やかなライチの果肉がエキゾチックさを引き立てる「エキゾチックトロピカルムース」、そして SABON製品の爽やかな香りを表現した「キウイとシャインマスカットのフローラルタルト」のトップには、エディブルフラワーをあしらった華やかさを演出いたしました。マカロンは、パッションフルーツの果実味あふれる「マカロン パッション」と爽やかなライムの香りがアクセントの「マカロン ライム & ホワイトチョコレート」の2種よりいずれか1種を提供。スコーンは、パイナップル風味と、濃厚パッションフルーツ風味の2種をご用意いたします。

セイボリーもSABON製品からインスパイアされた、アーモンドオイルでマリネしたエビ、キウイ、夏野菜にスパイスの効いたマリローズソースを合わせたカクテル仕立ての一品、輪島の塩を使用したソルトジュレがマンゴーの甘みを引き立てるトマトのマリネ、滑らかな舌触りで優しい甘みのカボチャムース、爽やかなレモンピールがチキン照り焼きの甘辛さと絶妙にマッチしたトルティーヤなど、隣接するフレンチレストランのシェフこだわりの5種をラインナップいたしました。

さらに、フォトジェニックなスペシャルコラボレーションモクテル付きのプランや、上質な花々をアップサイクルしたRELOVE FLOWER\*(テーブル装花)付きのプラン、7月18日～8月28日の期間限定でSABONのボディケアキット付きのアフタヌーンティープランをご用意いたしました。また、同期間限定で、東京湾や隅田川の景観とともにSABON ボックスギフトが付いたコラボレーションアフタヌーンティーをご堪能いただける宿泊プランも販売いたします。

夏の太陽をたくさん浴びたフレッシュなトロピカルフルーツが演出する心躍るサマーアフタヌーンティーを、ぜひ五感でお楽しみください。

<概要>

【期間】2024年7月1日(月)～8月31日(土) ※プランにより提供期間が異なるため、詳細を参照

【場所・ご予約】**トロピカルパラダイスアフタヌーンティー with SABON マンゴー・キウイコレクション**

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)

[https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-tropical-paradise\\_2024.html](https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-tropical-paradise_2024.html)

**コラボレーションアフタヌーンティー&SABON ボックスギフト付き宿泊プラン**

客室(先着30名様限定)

<https://go-ihghotels.reservation.jp/ja/hotels/tyohb/plans/10133374>

【お問合せ】0570-000222(ナビダイヤル)



<「トロピカルパラダイスアフタヌーンティー with SABON マンゴー・キウイ コレクション」のメニュー内容>

【スペシャルティ】

・トロピカルパラダイス

フレッシュなマンゴー、キウイ、ドラゴンフルーツに爽やかなライムゼストとライチのソルベをのせ、桃のスープを注ぎ、トロピカルな味わいをお楽しみいただける一品。  
SABONが大切にしている花々の中からスープと相性の良いジャスミンシロップを加えました。



スペシャルティ「トロピカルパラダイス」

【プチ・ガトー(5種)】

・ソルトマンゴープリン

マンゴーとキウイにミネラル豊富なソルトをプラスし、塩味により濃厚なマンゴーの甘みを引き立てキウイの甘酸っぱさと見事にマッチさせたマンゴープリン。

・キウイとシャインマスカットのフローラルタルト

マンゴー・キウイ コレクションのイメージカラー「イエロー&グリーン」を表現したタルト。

キウイとシャインマスカットがSABON製品の爽やかな香りを、トップにあしらったエディブルフラワーがフローラルな華やかさを演出。

・ソルトフロマーージュオレンジ

爽やかな柑橘系のオレンジ・レモンと相性の良いレアチーズを組み合わせ、ソルトがほのかに感じられるビタミンカラーが目にも鮮やかなプチ・ガトー。

・エキゾチックトロピカルムース

真夏のパラダイスへと一気に誘う甘酸っぱいトロピカルフルーツとココナッツをベースにしたムース。

・マカロン パッション又は マカロン ライム&ホワイトチョコレート

マカロン パッション・・・パッションフルーツの果実味あふれるマカロン。  
マカロン ライム&ホワイトチョコレート・・・爽やかなライムの香りがアクセントのマカロン。



SABONの「マンゴー・キウイ コレクション」をイメージしたプチ・ガトー

【スコーン(2種)】

・スコーン アナナス・・・パイナップル香るドライパイナップル入りのスコーン

・スコーン パッション・・・キャンディオレンジピール入りの濃厚パッションフルーツ風味のスコーン

・コンディメント

コンフィチュール：ストロベリー&ルバーヴ、パイナップル&パッションフルーツ  
クロテッドクリーム



ソルトフロマーージュオレンジとスコーン2種

【セイボリー(5種)】

・トウモロコシの冷製ポターージュ

コーンの優しい甘みが魅力の冷製ポターージュ。

・鶏の照り焼きとカボチャのトルティーヤ レモンの香り

滑らかな舌触りで優しい甘みのカボチャムースと、爽やかなレモンピールがチキン照り焼きの甘辛さと絶妙にマッチしたトルティーヤ。

・ラタウイユのキッシュ 枝豆の新芽とエディブルフラワー添え

彩り野菜を煮込み旨味を凝縮させた地中海料理のラタウイユベースのキッシュのトップには、食感が楽しい枝豆の新芽と、エディブルフラワーを飾り、華やかさを演出。

・トマトのマリネと輪島産ソルトジュレ～マンゴーと生ハムを添えて～

ハーブを主成分とした「ベルノー」で香りづけをした輪島のソルトジュレでSABON製品に使用している死海の塩とボタニカルを表現。

・夏野菜と小エビのアーモンドオイル和え～キウイがアクセントのスパイシーカクテル仕立て～

エビ、キウイ、夏野菜をアーモンドオイルでマリネし、爽やかな地中海の風を感じるような、スパイスの効いたマリーローズソースを合わせた一品。



ソルトやアーモンドオイルを取り入れた上質な味わいのセイボリー

<プラン詳細> \*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。「マンゴー・キウイ コレクション」からインスパイアされたコラボレーションモクテルや、SABONのハンドクリーム&ボディスクラブ付きのプランなどもご用意しております。



7/18～8/28 限定で、SABON ボディケアキット付きのアフタヌーンティープランもご用意

【提供時間】11:30～19:00(L.O.)

【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、プチ・ガトー5種、スコーン2種、セイボリー5種、ドリンク28種

・コラボレーションモクテル～キウイ鳥ととも～(ノンアルコール)付き ¥8,800

「マンゴー・キウイ コレクション」からインスパイアされたモクテル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:マンゴージュース、パッションフルーツシロップ、キウイ、キウイシロップ、  
グレープフルーツジュース、マンゴー、シュガーシロップ、フレッシュクリーム

・RELOVE FLOWER テーブルデコレーション付き ¥9,900

アフタヌーンティーに、上質な花々をアップサイクルした「RELOVE FLOWER\*」(装花)でテーブルを装飾。装花は持ち帰り可能。

\*SABONにおいて花々の美しさをより永く楽しめるようさまざまな手法でアップサイクルした花のことを【RELOVE FLOWER】と呼ぶ

・SABON ボディケアキット付き ¥9,680

※7月18日(木)～8月28日(水)限定。数量限定につき、無くなり次第終了  
アフタヌーンティーに、夏季限定「マンゴー・キウイ コレクション」の香りを楽しむ

SABONのボディケアキットが付いたセット。

(キット内容:ハンドクリーム マンゴー・キウイ 30mL/ボディスクラブ ジンジャー・オレンジ 60g/レースポーチ)

・SABON ボディケアキット&コラボレーションモクテル付き ¥11,000

※7月18日(木)～8月28日(水)限定。数量限定につき、無くなり次第終了  
アフタヌーンティーに、「マンゴー・キウイ コレクション」からインスパイアされたモクテルと、SABON ボディケアキット(上記同内容)が付いたセット



RELOVE FLOWER\*による  
テーブルコーディネートでより華やかに



精巧なデザインのコラボレーションモクテル

## ◆コラボレーションアフタヌーンティー&SABON ボックスギフト付き宿泊プラン

※7月18日～8月28日の期間中、先着30名様限定

都会の喧騒を離れ、東京湾や隅田川を望む客室にてゆったりと寛ぎながらコラボレーションアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。『マンゴー・キウイ』の香りのシャワーオイル、手肌を潤し香りも楽しめるハンドクリーム、SABONを代表するミネラル豊富な死海の塩と貴重なボタニカルオイルを配合したサンプルサイズの『ボディスクラブ』、SABON l'Atelier SPAにてご利用いただける特典がセットになった「SABON ボックスギフト」を先着30名様限定でご用意している特別プランです。

SABON ボックスギフト内容: シャワーオイルマンゴー・キウイ 300mL/ハンドクリームマンゴー・キウイ 30mL/ボディスクラブサニー・カクテル15mL/l'Atelier SPA特典チケット/ギフトボックス

【アフタヌーンティー提供時間】15:00～17:30(L.O.)

【料金・内容】¥74,200～ ※2名1室料金 ※1室につきSABONボックスギフト1セットが付きまます。

その他にも、トロピカルパラダイスアフタヌーンティー with SABON マンゴー・キウイ コレクションをご利用いただいたお客様には特別に、SABON店舗にてさまざまな特典をご用意しております。

SABON夏季限定「マンゴー・キウイ コレクション」と特典内容の詳細についてはこちらから

URL: <https://www.sabon.co.jp/news/20240513>



客室でのアフタヌーンティー(イメージ)



SABONボックスギフトと  
l'Atelier SPAの特典チケットをプレゼント

**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、チェンバレン

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

### <SABON>

1997年に誕生したナチュラルコスメブランド『SABON』。ミネラル豊富な死海の塩をはじめとする、厳選されたボタニカル由来成分を贅沢に使用したボディケア、フェイスクア、ヘアケア、ホームフレグランスなどの製品を世界中へお届けしています。感性を呼び覚ますような上質なテクスチャーと花々や果実の豊かな香りで自分を慈しむひとときが、肌と心を潤します。

SABONとともに、日常の喜びに満ちあふれるきらめくような感動の瞬間を。



### <シェフパティシエ 八尾 綱紀(やおつなき) プロフィール>

専門学校の学内のコンクールで、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。



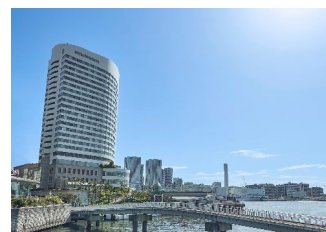
### 「ニューヨーククラウンズ By インターコンチネンタル 東京ベイ」について

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。



### <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。



ホテル外観

<https://www.interconti-tokyo.com/>

### 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](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。