

報道関係者各位

2024年5月20日 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

TOKYO BAY

見た目も鮮やかなビタミンカラーのスイーツで心躍る気分になれるスパークルな夏のティータイムをお届け

サマーフルーツ スパークルアフタヌーンティー

販売期間: 2024年7月1日(月)~8月31日(土)

場所:ハドソンラウンジ、マンハッタン、ラ・プロヴァンス、イタリアンダイニング ジリオン、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック





サマーフルーツをふんだんに使ったビタミンカラーが目を惹くスイーツをラインナップ

マンハッタンではレインボーブリッジを一望する店内でアフタヌーンティーを楽しめる

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、ハドソンラウンジ、マンハッタンなどの4店舗にて、マンゴー、パッションフルーツ、パイナップルなどのサマーフルーツをふんだんに使い、爽やかな味わいのライムやレモンをアクセントにしたスイーツをラインナップした「サマーフルーツ スパークルアフタヌーンティー」を7月1日から期間限定で提供いたします。また、N.Y.ラウンジブティックでは、ホテル内のラウンジで提供しているアフタヌーンティーの一部のアイテムをBOXに詰め合わせ、テイクアウトのアフタヌーンティーを販売いたします。

スイーツは、レモンの酸味がアクセントになった、パッションマンゴーソースとパンナコッタのマリアージュをお楽しみいただけるヴェリーヌ、爽やかな柑橘系のオレンジと相性の良いレモンを組み合わせたレアチーズケーキ、濃厚なマンゴーの甘味とふわふわの食感が楽しいマンゴーギモーヴ、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ムースを揃えました。マカロンは、爽やかなライムの香りがアクセントのマカロンとパッションフルーツの果実味あふれるマカロンをラインナップ。さらに、スペシャルディッシュとしてパッションの酸味とマンゴーの濃厚な甘味がマッチしたスープをご用意し、フレッシュなサマーフルーツで南国気分に誘います。スコーンは、パイナップルとパッションフルーツ風味の2種類を、クロテッドクリーム、パイナップルパッションジャムとストロベリー&ルバーブジャムを添えて提供いたします。

セイボリーは、旬のトウモロコシを使った冷製ポタージュ、照焼チキンとかぼちゃを合わせたトルティーヤ、トマトの酸味がきいたラタトゥイユのキッシュ、マンゴーとバジルがアクセントになったポークパテ、夏野菜と小海老のシーザーサラダを隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。また、東京湾の景色が一望できるテラスを併設するフレンチダイニング マンハッタンでは、自家製のバンズを合わせた熟成牛のミニハンバーガーや、マンゴーやパッションフルーツがアクセントになったテリーヌやオードブルなど、オリジナルのセイボリーが付いたアフタヌーンティーをご堪能いただけます。

イタリアンダイニング ジリオンとファインダイニング ラ・プロヴァンスでは、アフタヌーンティースタイルのデザートが付いたランチ&ディナーコースをご用意し、シーンやお好みに合わせてお選びいただけます。

見た目も鮮やかなビタミンカラーのスイーツで、心躍る気分になれるスパークルな夏のティータイムをお楽しみください。

【期間】2024年7月1日(月)~8月31日(土)

【場所】サマーフルーツスパークルアフタヌーンティー

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)

<u>サマーフルーツ スパークルアフタヌーンティー付きランチ&ディナーコース</u>

ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F)/イタリアンダイニング ジリオン(1F)

テイクアウト サマーフルーツ スパークル アフタヌーンティーセット ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック(1F)

【メニュー内容】

<スイーツ> * 印はハドソンラウンジ、マンハッタンのみで提供

パッションマンゴーのスープ(*)、エキゾチックソースのパンナコッタ(*)、レアチーズケーキ、パッションマンゴーココナッツムース、マカロン ライム&ホワイトチョコレート or マカロン パッションフルーツ、マンゴーギモーヴ

<スコーン> ※ハドソンラウンジ、マンハッタンで提供

パッションフルーツ、パイナップル、クロテッドクリーム、パイナップルパッションジャム、ストロベリーとルバーブジャム

<セイボリー(ハドソンラウンジ)> トウモロコシの冷製ポタージュ、照り焼きチキンとカボチャのトルティーヤ、ラタトゥイユのキッシュ、ポークパテ マンゴーとバジルのアクセント、小エビと夏野菜のシーザーサラダ

<セイボリー(マンハッタン)> カラフルテリーヌ エスティヴァル エキゾチックソースと共に、ポークリエットのキッシュ BBQ仕立て、 エビとマンゴーのカクテル、スモークパプリカ香る マンハッタン特製ハンバーガー、トウモロコシの冷製スープ

[添付資料]店舗別アフタヌーンティーの内容、各店舗紹介、ホテルおよびインターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて

《店舗別の内容》 *料金は消費税込み、サービス料別

◆ハドソンラウンジ(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る ホテルのシンボルラウンジです。ノンアルコールスパークリングやワインなどコールドドリンクも 充実しています。セイボリーは隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。

【提供時間】11:30~19:30(L.O.) 【料金】平日¥6,050/土日祝¥7,150 【内容】スイーツ6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、アイスティー、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2種、ノンアルコールワイン2種(計25種)



スペシャルディッシュはパッションの酸味とマン ゴーの濃厚な甘味がマッチしたスープを提供



スコーンはパイナップルとパッションフルーツ の味わいの2種を提供

◆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種類ご用意。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】11:30~14:30(L.O.) 【料金】平日¥6,380/土日祝¥7,480

【内容】スイーツ6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、アイスティー、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24種

◆ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F)

南フランスの邸宅をイメージした店内で、5種の味覚を楽しめるアーティスティックな前菜 「パレット・アート・オードブル」をはじめとする前菜2品、選べるメインディッシュ、アフタヌーンティー スタイルのデザートをお楽しみいただけます。

【提供時間】11:30~14:30(L.O)/17:30~20:00(L.O.)

【料金・内容】*すべてのコースにハーブティーまたはコーヒー、紅茶など(10種)が付きます。

- ランチコース(平日限定) * 乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)付き ¥5,940
- 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(スイーツ4種、プティフール各種)
- ランチコース ¥6,380
 - 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(同上)
- ディナーコース * 乾杯酒(シャンパン)付き ¥8,580 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(同上)

◆イタリアンダイニング ジリオン(1F)

スタイリッシュなニューヨークスタイルの店内で、彩り豊かなアンティパストミスト10種を三段の ティースタンドに盛り付けたオードブルと、季節のスープ、6種類から選べるパスタ、 アフタヌーンティースタイルのデザートをお楽しみいただけます。

【提供時間】11:30~14:30(L.O.)/17:30~20:00(L.O.)

【料金・内容】 * すべてのコースにハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種)が付きます。

- ランチコース * 乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)付き ¥5,940 ハイティースタイルオードブル、スープ、選べるパスタ、アフタヌーンティースタイルデザート (スイーツ4種、プティフール各種)
- ランチコース * 乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)付き ¥6,820 ハイティースタイルオードブル、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(同上)
- ディナーコース * 乾杯酒(シャンパン)付き ¥8,250

前菜5種盛り合わせ、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(同上)

◆ザ・ショップ N.Yラウンジブティック(1F)

ホテルロビー階にあるケーキショップにて、テイクアウトのアフタヌーンティーを販売しております。 【営業時間】11:00~19:00

【料金·内容】

サマーフルーツ スパークルアフタヌーンティーBOX ¥3,996

[スイーツ]エキゾチックソースのパンナコッタ、レアチーズケーキ、マンゴーギモーヴ、 パッションマンゴーココナッツムース

[スコーン]パッションフルーツ、パイナップル、パイナップルパッションジャム、ストロベリールバーブジャム [セイボリー] 照り焼きチキンとカボチャのトルティーヤ、ラタトゥイユのキッシュ、

ポークパテマンゴーとバジルのアクセント、小エビと夏野菜のシーザーサラダ

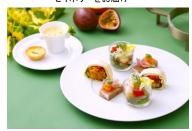
[紅茶] ルピシア「アフタヌーンティー」ティーバッグ 2.5g×1個

サマーフルーツ スパークルプティフールBOX ¥3,456

上記と同じ内容のスイーツ、スコーン、紅茶が付きます。



ハドソンラウンジでは隣接のフレンチレストランから セイボリーをお届け



ハドソンラウンジで提供するセイボリー5品



マンハッタンオリジナルのセイボリー



ラ・プロヴァンスのアフタヌーンティー付きコース



ジリオンのアフタヌーンティー付きランチコース



N.Y.ラウンジブティックの テイクアウトアフタヌーンティー

「ハドソンラウンジ」について

2020年6月27日グランドオープンの「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、ソファー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を醸し出すエリア「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、お客様のの日の気分、目的にあわせてご利用いただけます。



「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」について

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。ビジネスのご会食や接待、ご家族の大切な記念日などにご利用 いただける個室も備えております。



「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 個室やラウンドテーブルエリアもご用意しております。



「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について

ロビーフロアにあるザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや 焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。 アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。 また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



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、山崎、チェンバレン 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ニックなラグジュア 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、世界70カ国に73.500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュ アリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広 げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中 心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュア リートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。 詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。