



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

報道関係者各位

2024年12月11日  
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

真っ赤ないちご&白いちごが奏でる大人の味わいを楽しむ贅沢スイーツ

## 「白いちごのマカロンパフェ」と「いちごティラミスパンケーキ」が登場

期間：2025年1月9日(木)～3月3日(月) 場所：ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ



旬の真っ赤ないちごと高級感あふれる白いちごを贅沢に楽しめる



バレンタインのギフトボックスをイメージした「いちごティラミスパンケーキ」

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、『ストロベリーフェア2024-2025』の第2弾として、1月9日より、旬の真っ赤ないちごと高級感あふれる白いちごを贅沢に使用したパフェと、甘酸っぱいいちごがアクセントにしたティラミスパンケーキをホテル内の2つのラウンジにて期間限定で提供いたします。

「白いちごのマカロンパフェ」は、旬の真っ赤ないちごと高級感漂う白いちごを贅沢にお楽しみいただける、上品さが際立つラグジュアリーな装いのパフェです。上の層から、華やかなフランボワーズのアイスクリーム、瑞々しい白いちご、上品な白ワインジュレ、カスタードクリーム、フレッシュいちご、クリスピーな食感のホワイトチョコレートクランチ、シャンティー、クリーミーないちごのマスカルポーネクリーム、爽やかないちごのジュレを重ねました。白ワインジュレの洗練された風味といちごのマスカルポーネクリームのコクが大人の味わいを引き立てます。さらにグラスのトップには、白いちごをあしらったホワイトマカロンをトッピングし、一つのプティ・ガトーとしてもお楽しみいただけます。

「いちごティラミスパンケーキ」は、いちごの甘酸っぱさと濃厚なマスカルポーネのムースグラッセ、そしてコーヒーのほろ苦さが絶妙に調和する逸品です。コーヒー風味のスフレパンケーキで濃厚ないちごガナッシュ入りのマスカルポーネのムースグラッセとザクザク食感のコーヒークランチをサンドし、いちごのチョコレートで包むことでバレンタインのギフトボックスを表現いたしました。上からとろけるように滴る生クリームと、トップにあしらったフレッシュいちごやハート型チョコレート、ホワイトマカロンが華やかさを演出いたします。さらに、いちごルバーブの温かいソースをかけることで、いちごの甘酸っぱさがより際立ち、口いっぱいに広がるベリーの香りとフレーバーをご堪能いただけます。

旬のいちごと、マスカルポーネや白ワインジュレ、コーヒーが織りなす上質な味わいを堪能しながら、特別なひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】2025年1月9日(木)～3月3日(月)

【提供場所・時間】

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 / 11:30～20:00 L.O.  
ハドソンラウンジ / 11:30～20:30 L.O.

【料金】※消費税込み、サービス料別

・白いちごのマカロンパフェ ¥4,400 / ドリンクセット ¥5,280  
・いちごティラミスパンケーキ ¥3,300 / ドリンクセット ¥4,180  
※セットドリンクはコーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイスティ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)

白いちごのマカロンパフェ

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/white-strawberry-macaron-parfait.html>

いちごティラミスパンケーキ

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/strawberry-tiramisu-pancake.html>



白ワインジュレが大人の味わいを演出



いちごルバーブのソースをかけて  
味わいの変化を楽しめる

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、チェンパレン

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

### <「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。



ハドソンラウンジ 内観

### <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220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的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](http://www.intercontinental.com) その他SNS [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。