



初夏に旬を迎える甘酸っぱいチェリーと、ジューシーなフレッシュメロンを贅沢に味わうスイーツ
「チェリーグレイスパフェ」と「メロンジュエルパンケーキ」が登場

販売期間：2025年5月8日(木)～6月30日(月) 場所：ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ



甘酸っぱいチェリーと濃厚なピスタチオのマリアージュが楽しめる華やかなパフェ



赤肉&青肉2種のフレッシュメロンが贅沢に味わえる爽やかなパンケーキ

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、ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイとハドソンラウンジにて、旬のチェリーの甘酸っぱさと濃厚なピスタチオの風味をマリアージュさせた「チェリーグレイスパフェ」と、赤肉と青肉の2種類のフレッシュメロンを贅沢に使用した「メロンジュエルパンケーキ」を期間限定で提供いたします。

「チェリーグレイスパフェ」は、甘酸っぱいチェリーと濃厚なピスタチオが織りなす贅沢な味わいに、芳醇なキルシュと赤ワインジュレがアクセントとなった大人のパフェです。グラスの中には、上層から、ピスタチオアイスクリーム、カスタードクリーム、ミックスベリーのコンポート、キルシュでマリネしたチェリー、ざくざく食感が楽しいホワイトチョコレートクランチ、ピスタチオクリーム、金箔入りの赤ワインジュレ、フランボワーズのソースが層を成し、まるでアートのような美しいレイヤーを演出。トップにはフラワー型の華やかなラムレーズンバターサンドを大胆にあしらひ、リッチで奥深い味わいをプラスしました。さらにその上にピスタチオクリーム、フレッシュチェリー、フランボワーズ、ブルーベリーを飾り、華やかでエレガントな一品に仕上げました。

「メロンジュエルパンケーキ」は、赤肉と青肉2種のフレッシュメロンを贅沢に使用し、爽やかな味わいをお楽しみいただける一品です。ふんわりとした2枚のスフレパンケーキ生地の中にホワイトチョコレートムースをサンドし、その上にシャンティとフレッシュメロンを忍ばせました。さらに、爽やかな口当たりのメロンとヨーグルトのエスプーマをふんわりとかけ、優しい丸みのあるフォルムを演出。生地にナイフを入れると、フルーティーな赤肉メロンのソースがとろりと流れ出し、口いっぱい広がるメロンの芳醇な香りと甘みをご堪能いただけます。お皿には白ワインジュレ、ライム、ライムゼスト、フレッシュメロン2種を贅沢にあしらひ、華やかでみずみずしい一皿に仕上げました。

洗練されたラグジュアリー空間にて、初夏にふさわしい爽やかなスイーツをお楽しみください。

<概要>

【期間】2025年5月8日(木)～6月30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

・チェリーグレイスパフェ ¥4,400 / ドリンクセット ¥5,280 / クレープシュゼット&ドリンク2杯セット ¥8,910

・メロンジュエルパンケーキ ¥4,400 / ドリンクセット ¥5,280

※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】03-5404-2222

チェリーグレイスパフェ

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/cherry-grace-parfait.html>

メロンジュエルパンケーキ

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/melon-jewel-pancake.html>



チェリーグレイスパフェ



メロンジュエルパンケーキ

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、鷹見、山崎、チェンバレン

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

<「ニューヨーククラウンジ」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&リゾート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&リゾートについて

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、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業者のファン・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。