



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2024年6月21日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

桃をまるごと使用した贅沢で爽やかな味わいのパフェと、トロピカルフルーツを満喫できるパンケーキ

旬のサマーフルーツを楽しむ2つのスイーツ

「白桃パフェ」と「トロピカルパンケーキ バパマンガのムースグラッセ」が登場

販売期間:2024年7月1日(月)~8月31日(土) 場所:ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ



旬の桃の甘みとヤオルトクリームやフランボワーズの酸味を楽しめるパフェ

バナナ、パッションフルーツ、マンゴーの食感が楽しいトロピカルパンケーキ

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とハドソンラウンジにて、白桃をまるごと使用した贅沢な「白桃パフェ」と、バナナ、パッションフルーツ、マンゴーを堪能できる「トロピカルパンケーキ バパマンガのムースグラッセ」を期間限定で提供いたします。

旬の桃をグラスにまるごと贅沢に使用した「白桃パフェ」は、グラスの下から甘酸っぱいフランボワーズソース、ローズマリーのフレッシュな香りを付けた桃のジュレ、桃の甘さが際立つ白桃のコンポート、爽やかな酸味のヤオルトクリーム、まろやかなくちどけの白桃ムースにさっぱりとした桃のソルベを重ねました。グラスの上には、ホワイトチョコレートでコーティングしたシュクレ生地の上に、カスタードクリームを詰めたフレッシュな桃をのせ、フランボワーズの酸味とサクサクの食感が楽しめるフランボワーズチュールをトッピングし華やかさを演出。桃のジューシーな甘みとフランボワーズやヤオルトクリームの酸味とのマリアージュをご堪能いただけます。

パンケーキは、「バパマンガ」と呼ばれるバナナ、パッションフルーツ、マンゴー(マレー語でマンガ)をふんだんに使用した、夏にふさわしいトロピカルパンケーキをご用意。マンゴーの果肉とドライココナッツで食感のアクセントを付けたバパマンガムースグラッセをふわふわのスフレパンケーキでサンドし、甘酸っぱいパイナップルコンポートと、フレッシュマンゴー、ほろ苦さと甘みがくせになるキャラメリゼバナナ、夏の太陽のような丸いパイナップルチップをトッピングしてお届けいたします。パッションフルーツのプチプチとした食感が楽しめるソースをかけると、一皿でバパマンガの果肉の食感とトロピカルな味わいをお楽しみいただけます。

ホテルのゆったりとしたラグジュアリーな空間で、フルーツをたっぷり使用したスイーツとともに夏をご満喫ください。

<概要>

【期間】2024年7月1日(月)~8月31日(土)

【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/1F 11:30~21:00(L.O.20:00)  
ハドソンラウンジ/1F 11:30~20:30(L.O.19:30)

【料金】\*消費税込み、サービス料別

- ・白桃パフェ ¥3,300
- ・ドリンクセット ¥4,180
- ・トロピカルパンケーキ バパマンガのムースグラッセ ¥2,750
- ・ドリンクセット ¥3,630

\*セットドリンクはコーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイ스티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)

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

<https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/mousse-glace-tropical-pancake.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、チェンバレン  
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が眼下に広がる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、東京ベイに臨む宴会場、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・トリッベ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。