



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年7月16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

秋の味覚をアレンジしたモンスターモチーフのスイーツと和栗モンブランが楽しめる

モンスターハロウィンアフタヌーンティー

販売期間：2024年9月1日(日)～10月31日(木) 場所：ハドソンラウンジ、マンハッタン、他2店舗



ハロウィンマジックにかかったモンスターたちが集う「モンスタータウン」をイメージしたハロウィンスイーツ



ハドソンラウンジのアフタヌーンティー(イメージ)

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、9月1日よりハドソンラウンジ、マンハッタン、他2店舗にて、ハロウィンに向けて愛くるしいモンスターをモチーフにしたスイーツやセイボリーをお楽しみいただけるアフタヌーンティーを期間限定で提供いたします。

ハロウィンマジックにかかったモンスターたちが集う「モンスタータウン」をイメージしたアフタヌーンティーは、秋の味覚のかぼちゃ、紫芋、りんご、和栗を使用したハロウィンらしさを満喫いただけるプティ・ガトーを揃えました。スペシャルティッシュには、“悪鬼”デーモンをイメージしたお茶目な表情の和栗のモンブラン「マロン・デーモン」をご用意いたします。滑らかでエアリーな口当たりをお楽しみいただけ、和栗の豊かな風味が口いっぱい広がる秋らしさ満点の一品です。グラススイーツ「パープル・エイリアン」は、かぼちゃのムースに紫芋のモンブランを合わせた秋のテイスト尽くしのスイーツで、血をイメージしたベリーソースをかけることでハロウィンの不気味な雰囲気演出。いたずら好きな表情が愛らしくも少し不気味な「ノーティー・アップル」は、りんごのムースの中にシャキシャキとした食感がアクセントのフレッシュなりんごを忍ばせました。そのほかにも、ふわふわのジェノワーズの上に舌触りの良いピスタチオムースをベースにした怪物「フランケンシュタイン」、赤と緑のコントラストが鮮やかな一つ目のピスタチオクリームのシュークリーム「スニーキー・アイ」、クモの巣をパクリと食べようとしている黒ゴマクリーム入りのマカロン「スパイダー・モンスター」をラインナップいたしました。

自家製のスコーンは、外はサクサク、中はホロホロとしたアメリカンスタイルをご用意。フランボワーズジャム、ブルーベリージャム、クロテッドクリームを添えて、プレーンとかぼちゃの2種を焼き立てで提供いたします。

セイボリーは、ハドソンラウンジでは、隣接のフレンチレストラン、ファインダイニング ラ・プロヴァンスよりフレンチテイストを取り入れたセイボリーをお届け。東京湾の景色が一望できる開放的なテラスを併設するN.Y.グリルフレンチを提供するマンハッタンでは、モンスターフェイスがリアルなミニハンバーガーをはじめ、シェフこだわり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。また、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。

ハロウィン気分を盛り上げるモンスタータウンの賑やかな世界観に浸りながら、贅沢なひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】2024年9月1日(日)～10月31日(木)

【場所】モンスターハロウィン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)

モンスターハロウィンアフタヌーンティー付きランチ&ディナーコース

ラ・プロヴァンス(1F)／イタリアンダイニング ジリオン(1F)

【お問合せ・ご予約】 0570-000222 (ナビダイヤル)

https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-aft-monster-halloween_2024.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

【内容】

<スペシャルディッシュ> ※ハドソンラウンジ、マンハッタンのみで提供
マロン・デーモン

<プティ・ガトー> *印はハドソンラウンジ、マンハッタンのみで提供
パープル・エイリアン(*)、ノーティー・アップル、フランケンシュタイン、
スニーキー・アイ、スパイダー・モンスター

<スコーン> ※ハドソンラウンジ、マンハッタンのみで提供

かぼちゃ、プレーン

コンディメント:クロテッドクリーム、フランボワーズジャム、ブルーベリージャム

<セイボリー(ハドソンラウンジ)>

ラタトゥイユのアスピック スモークサーモン添え、竹炭のキッシュ ビーツのエスプーマ、
カボチャとエビのサラダ、ハムとチーズのトルティーヤ、カボチャのポターージュ

<セイボリー(マンハッタン)>

タスマニアサーモンのテリーヌ 紫キャベツのコールスロー、栗とベーコンのキッシュ 紫芋
のクネル、マッシュルームスープ、マンハッタン特製 ブラックモンスターバーガー、
パンプキンのブラマンジェ 紫人参のキャロットラペ 生ハム添え

【店舗別の内容】 *料金はすべて消費税込み、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】プティ・ガトー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스티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 など(計28種)

◆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】プティ・ガトー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스티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26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

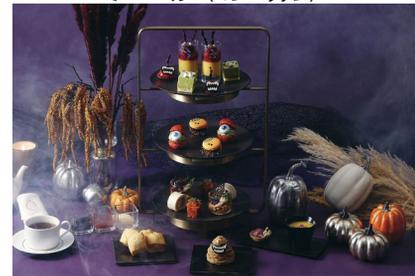
前菜5種盛り合わせ、スープ、パスタ、メインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート(同上)



モンスターモチーフのスイーツたち



竹炭を練りこんだ自家製パンズを使用した
ミニバーガー(マンハッタン)



ハドソンラウンジのアフタヌーンティー(イメージ)



マンハッタンのアフタヌーンティー(イメージ)



ラ・プロヴァンスのアフタヌーンティー付きランチイメージ



ジリオンのアフタヌーンティー付きランチイメージ

「ハドンラウンジ」について

2020年6月にグランドオープン。「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」とソファー席や浴中浴外図を設置し、ライブラリーの落ち着いた雰囲気を出し出すエリア「サライブラリー」、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、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、お客様のその日の気分、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。常に食材が持つ味わいを最大限に引き出すことを意識し、美味なる料理を導き出すこと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。また、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、スペシャルティ 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・デザート」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。



＜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眼下に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。



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、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。