



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年8月15日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

秋のご褒美スイーツ2種！巨峰と洋梨が主役のパフェと、和栗・洋栗2種の味わいを楽しめるモンブラン
「巨峰と洋梨のパフェ」と「ダブルモンブランパンケーキ」が登場

期間：2024年9月1日(日)～10月31日(木) 場所：ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ



旬を迎える巨峰と洋梨のマリアージュをお楽しみいただける華やかな装いのパフェ



秋の味覚の代表格「栗」を贅沢に使用した和栗と洋栗の“Wモンブラン”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、ホテル内の2つのラウンジにて、秋に旬を迎える「ナガノパープル」をはじめとする巨峰と洋梨を主役にした華やかな装いの「巨峰と洋梨のパフェ」と、熊本県産の和栗とフランス産の洋栗を贅沢に使用したモンブラン2種を一度に楽しめる「ダブルモンブランパンケーキ」を期間限定で販売いたします。

旬を迎える巨峰と洋梨をアレンジした「巨峰と洋梨のパフェ」のグラス内には、上から瑞々しい巨峰のシャーベット、その周りにキャラメルでコンポートした大人の味わいの洋梨、グロゼイユ、香り豊かな甘みとコクが魅力のナガノパープルのスライス、洋梨のカスタードクリームをギュッと詰め込みました。さらに下の層には、上層の甘みに対してアクセントとなるクリスピーな食感のホワイトチョコレートクランチ、まろやかな酸味のヨーグルトシャンティ、爽やかで上品な巨峰のジュレを配し、異なる食感を演出。グラスのトップはパリッと軽い食感のチョコレートで蓋をし、その上にカシスのシャンティ、ゴールドカラーが華やかな洋梨のシャンティを中に忍ばせた洋梨の飴細工をのせてアーティストィックに仕上げました。食べ進めるごとに味わいと食感の変化を楽しめ、香り豊かでコクのある巨峰と様々な素材と組み合わせてアレンジした洋梨が織りなす秋らしさ満点のマリアージュをご堪能いただけます。

「ダブルモンブランパンケーキ」は、熊本県産の和栗とフランス産の洋栗のモンブラン2種を一度に味わえる贅沢なパンケーキに仕上げました。ふわふわとしたスフレパンケーキ生地の間には、なめらかな口当たりのカスタードクリームと甘酸っぱいミックスベリーを挟み、その上から軽やかでコクのある焼き栗フレーバーのマロンシャンティ、風味豊かで繊細な味わいの和栗のモンブランを半々ずつたっぷりかけました。トップには香ばしく濃厚な洋栗のモンブランで包み込んだチョコレートムースとバニラアイスのをせ、さらにチョコレートのチュイールをあしらった濃厚かつ奥深い味わいを演出。また、カシスのソースをかけることでほどよい酸味がアクセントになり、最後まで飽きの来ない大人の味わいをお届け。別添えのホクホクとした食感の熊本産渋皮栗、フランス産洋栗、赤ワインでコンポートしたイチジクのコンポート、クルミをお好みで加えていただくことでより一層風味豊かにお楽しみいただけます。

ゆったりとしたラグジュアリーな空間で秋の味覚を存分に楽しめるスイーツとともに、至福のティータイム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)

【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

・巨峰と洋梨のパフェ ¥3,300 / ドリンクセット ¥4,180

・ダブルモンブランパンケーキ ¥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)

巨峰と洋梨のパフェ: <https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/kyoho-grape-and-pear-parfait.html>

ダブルモンブランパンケーキ: <https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/double-mont-blanc-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、チェンパレン

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: 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 その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。