



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年8月8日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

“食べるアート”で味わう秋！シャインマスカット&巨峰と、お月見をイメージした秋スイーツが登場
「シャインマスカット&巨峰パフェ」
「お月見和栗モンブランパンケーキ」

期間：2025年9月1日(月)～10月31日(金) 場所：ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ



みずみずしく上品なシャインマスカットと濃厚な味わいの巨峰を
贅沢に使用したエレガントな秋パフェ



月夜をイメージした秋限定のモンブランパンケーキは、
オプションで抹茶もご用意

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、秋の味覚と美しいビジュアルで魅せる“食べるアート”なスイーツ2種を、9月1日より提供いたします。宝石のようにきらめくシャインマスカットと巨峰を贅沢に使用した「シャインマスカット&巨峰パフェ」と、秋の風物詩“お月見”の情景を表現した「お月見モンブランパンケーキ」が登場いたします。

秋を代表する2種のぶどう、みずみずしく上品なシャインマスカットと、濃厚な味わいの巨峰を贅沢に使用したパフェは、トップに巨峰フロマージュムースや巨峰シャンティ、シャインマスカットと巨峰で彩った華やかなプティガトーを可憐にあしらいました。グラスの中には、アートのように美しく並べたぶどうの果実、爽やかな巨峰シャーベット、ザクザクとした食感のホワイトチョコレートクランチを配し、その下には、上層からマスカットパナコッタ、なめらかなシャンティ、ほのかに生姜が香るはちみつジンジャーゼリーを重ねました。ひと口ごとに食感と風味が広がり、ぶどうの魅力を存分に堪能いただけます。

秋の風物詩「お月見」と、芳醇な味わいの「栗」をかけ合わせたパンケーキは、“月が昇る山並み”を表現いたしました。栗の風味豊かなスフレ生地の間にはカスタードクリームを挟み、トップには香ばしい焼き栗風味のマロンシャンティと、なめらかな洋栗のモンブランを半分ずつ重ねました。さらに、満月に見立てたみたらしムース、月に映るうさぎ型のココアチュール、和栗をのせ、幻想的な秋の夜を演出。サイドには、みたらし団子と抹茶のシャンティ、抹茶アイスクリームを添え、お月見の情景を一層引き立てます。栗の奥深い甘みと、みたらしのやさしい塩味が調和する、秋だけの贅沢な味わいをご堪能いただけます。さらに、厳選した抹茶を目の前で点てて提供するオプションもご用意いたします。

秋の味覚を存分に楽しめるスイーツとともに、ゆったりとしたラグジュアリーな空間で至福のティータイムをお過ごしください。

<概要>

【期間】2025年9月1日(月)～10月31日(金)

【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、サービス料別

- ・シャインマスカット&巨峰パフェ ￥4,400 / ドリンクセット ￥5,280
- ・お月見モンブランパンケーキ ￥3,850 / ドリンクセット ￥4,730 / 抹茶オプション + ￥3,300
- *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】03-5404-2222(代表)

シャインマスカット&巨峰パフェ: <https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/shine-muscat-kyoho-grape-parfait.html>

お月見モンブランパンケーキ: <https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/otsukimi-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、鷹見、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その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください