



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2021年5月10日  
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

【期間限定】ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるアフタヌーンティーを5店舗で提供  
**ピエール・エルメ×徳永純司 Summer Sparkle アフタヌーンティー**  
販売期間: 2021年6月1日(火)～8月31日(火) 場所: ニューヨーククラウンジ、ハドソンクラウンジ、他3店舗



フルーツをふんだんに使った見た目にも鮮やかなスイーツはピエール・エルメ・パリから4品、徳永によるスイーツ1品で構成

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: 山田 弘之)では、ニューヨーククラウンジなどの5店舗にて、ピエール・エルメ・パリ(PIERRE HERMÉ PARIS)とのコラボレーションによるアフタヌーンティーを、6月1日から8月31日までの期間限定で提供いたします。

パティスリー界のピカソとの異名を持つピエール・エルメと、世界最高峰の賞を始めとする数々の受賞歴を持つエグゼクティブシェフパティシエ徳永純司が初めてコラボレーションしたスペシャルなアフタヌーンティーは、ピエール・エルメ・パリよりパッションフルーツやフランボワーズ、オレンジ、ライチ、レモンなどのフルーツをふんだんに使用した、見た目にも鮮やかで心躍る気分になれるスパークルな夏を連想させるスイーツをラインナップいたしました。さらに、エグゼクティブシェフパティシエ徳永がピエール・エルメをオマージュした、ショコラティエとしての美しいショコラのごトウを融合させました。

マカロンローズ、ローズ風味クリーム、フレッシュなライチとフランボワーズで構成されたピエール・エルメの代表的なアイテム「イスパハン」、グリオットチェリーとピスタチオのハーモニーが楽しめる「チーズケーキ モザイク」、パッションフルーツとオレンジのきりりとした爽やかさと、クリームチーズとマスカルポーネが持つ軽やかなテクスチャーが調和した「エモーション サティーヌ」、4つのショコラの味わいにオレンジの風味を利かせてバランスよく仕上げたショコラティエ徳永のオリジナルごトウ「ショコラオレンジ」、ホテルに期間限定で提供されたマカロンを店舗ごとに異なる味わいで揃え、ボリューム感とともに魅力あふれるラインナップでお届けいたします。

スコーンはフルーティーな酸味と香りを楽しめるフランボワーズのスコーンと、レモンの爽やかな風味が夏を感じるシトロンを、オリジナルのジャムと合わせてご用意いたしました。

また、東京湾の風景を一望できテラスを併設するフレンチダイニング マンハッタンではオリジナルのセイボリーが付いたアフタヌーンティーを、ファインダイニング ラ・プロヴァンスとイタリアンダイニング ジリオンでは、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プランをご用意し、コラボアフタヌーンティーをご体験いただけます。

またとないスペシャルなコラボレーションアフタヌーンティーで「極上の幸せを感じるひととき」をお過ごしください。

-----<概要>-----

【提供期間】2021年6月1日(火)～8月31日(火)

【提供場所】**ピエール・エルメ×徳永純司 Summer Sparkle アフタヌーンティー**

ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ 03-5404-7895(直通)

ハドソンクラウンジ 03-5404-7894(直通)

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 03-5404-3925(平日 12:00～18:00)

**ピエール・エルメ×徳永純司 Summer Sparkle アフタヌーンティースタイルデザート付きランチプラン**

ラ・プロヴァンス/イタリアンダイニング ジリオン

03-5404-7895(直通)

【詳細・予約】<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/>

\* 当面の間、短縮営業となりますので詳しくはホームページをご確認ください。[www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html](http://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html)

## <ピエール・エルメ×徳永純司 Summer Sparkle アフタヌーンティーの詳細>

### 【プチ・ガトー】

#### ・イスパハン 構成: マカロンローズ、ローズ風味クリーム、ライチ、フランボワーズ

もはや一つのお菓子のレベルを遥かに超えて、“味覚の喜び”そのものを象徴するような絶品で、口に入れた瞬間にえも言われぬワンダーランドがよみがえります。ふんわり感とさくさく感の両方を兼ね備えた薔薇色のマカロンコックの中から、堪らないほど豊感的な味のコンビネーションが湧出していきます。そこでは、シャキッと爽快なフランボワーズで盛り立てられたライチの華やいだ風味が、とろけるほど甘い薔薇クリームと絶妙に融合しています。高揚感あふれるテーストに甘酸っぱさがミックスして極めて多様なトーンが発揮されるのです。イスパハンの完璧なハーモニーを存分にご堪能ください。

#### ・チーズケーキ モザイク

構成: グリオットチェリー風味ビスキュイ、ピスタチオ風味のベイクドチーズケーキ、グリオットチェリー、ピスタチオ風味のチーズムース、サブレ

色合いも風味もまるで違うピスタチオとグリオット(さくらんぼ)の組み合わせは、まさに「モザイク」。口にした瞬間、グリオットのほどよい酸味とピスタチオのほんのり香ばしい風味が広がり、素晴らしい初夏の訪れを告げます。ピスタチオとグリオットの鮮やかな色と味覚のコントラストを心ゆくまでお楽しみください。

#### ・エモーション サティーン

構成: パッションフルーツとオレンジのコンポート、オレンジマーマレードとオレンジ、クリームチーズとマスカルポーネのクリーム、ビスキュイ、サブレ

サティーンのパレーパーは、チーズケーキを出発点として生まれました。ピエール・エルメが修行を積んだ「ルノートル」で作られていた2つのケーキ、「マラクージャ」と「シュス」に着想を得て、ピエール・エルメが、自身のお好みのチーズケーキを考え始めたことがきっかけです。パッションフルーツの甘酸っぱい風味に、クリームチーズとマスカルポーネが持つ軽やかなテクスチャーが強調されています。

#### ・マカロン アンフィニマン カシス 構成: カシス風味クリーム、カシスのコンフィ

“どこまでも限りなく”という意味を持つInfiniment(アンフィニマン)シリーズは、複数の素材の組み合わせによって構成されるパレーパーではなく「ひとつの素材」を核にした作品のことを意味しています。カシス尽くしの絶妙なハーモニーを堪能ください。 ※ハドンラウンジにて提供

#### ・マカロン ジャルダンドラトラス 構成: レモンとオレンジフラワー風味のクリーム、ハチミツ

モロッコ マラケシュのオレンジが多用されたお菓子をイメージしてこのパレーパーは生まれました。繊細で甘美なオレンジフラワーが存在感を発揮して、次第に高まっていくパレーパーのハーモニーの中で、レモンとハチミツとオレンジの風味を引き立てています。しゃきっとレモンが甘酸っぱさを強めて、この味覚の“神聖連合”にアクセントを加えています。 ※マンハッタンにて提供

#### ・マカロン ジャルダンドミゾール 構成: ジャスミン風味クリーム、野イチゴのコンポート

ジャスミンと野イチゴが、得も言われぬ繊細なほろ苦さを醸し出しています。ぞくぞくとするほど甘酸っぱくてフルーティな味感をお楽しみください。 ※ニューヨーククラウンジ、ラ・プロヴァンス、ジリオンにて提供

#### ・ショコラオランジュ 構成: ミルクチョコレートとオレンジのクレームモンテ、チョコレートの板、オレンジのガナッシュ、モフロロショコラ、カカオニブのサブレ

4つのショコラの味わいにオレンジの風味を利かせてバランスよく仕上げたショコラティエ徳永のオリジナルガトー。クレームモンテの滑らかな舌触りに、口どけの良い濃厚なオレンジのガナッシュの味わいととも、サブレのサクサクとした食感の変化が楽しい逸品です。

### 【スコーン(2種)】

・スコーン フランボワーズ フランボワーズのフルーティな酸味と香りのスコーンと一緒に、コンスタンスのジャムを合わせてお召上がりください。ライム、バニラ、パイナップルの各種材料が、いかにもエキゾチックな雰囲気を生み出しています。実際に食べてみると、南国の旅の味がすることが確認できるでしょう。

・スコーン シトロン レモンの爽やかな風味「シトロン」のスコーンに、フランボワーズの酸味と甘味のバランスの取れたジャムを合わせてお召上がりください。

・ジャム類: コンスタンスのジャム(エキゾチック)、フランボワーズシードのジャム、クロテッドクリーム

### 【セイボリー(4種)】 ※ニューヨーククラウンジ、ハドンラウンジにて提供

トウモロコシのポタージュ、パイナップルとBBQソースハンバーグのミニバーガー、モッツアレラチーズのムースとトマトのシャーベット、サラダクリュディテ

### 《店舗別の内容》 \*料金はすべて消費税込み、サービス料別。

#### ◆ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ (1F)

ゆったりとしたソファが配されたラグジュアリーな空間で、優雅なティータイムをお過ごしいただけます。セイボリーは旬のトウモロコシを使ったスープや、パイナップルを挟んだミニハンバーガーなど、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】11:30~21:30(L.O.19:30) 【料金】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600

【内容】プチ・ガトー5品(マカロンはジャルダンドミゾールを提供)、スコーン2種、セイボリー4種

【ドリンク】クラシックティー3種、ハーブティー4種、パレーパーティー4種、中国茶3種、日本茶2種、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、チョコレート(計24種)

#### ◆ハドンラウンジ(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キ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】11:30~20:00(L.O.19:30) 【料金】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600

【内容】プチ・ガトー5品(マカロンはアンフィニマン カシスを提供)、スコーン2種、セイボリー4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、パレーパーティー5種、ジュース3種、ノンアルコールスパーキングワイン2種、ノンアルコールワイン2種(計25種)



ピエール・エルメ・パリからスイーツ4品をラインナップから、チーズケーキ モザイク、マカロン、イスパハン、エモーション サティーン



店舗ごとに味わいが異なるマカロンを提供  
右から、ジャルダンドミゾール、  
ジャルダンドラトラス、アンフィニマン カシス



スコーンはフランボワーズとレモン味をラインナップ  
フルーツを使った2種のジャムを添えて



徳永によるスイーツはショコラのガトーを  
ラインナップ(手前左)



ニューヨーククラウンジのアフタヌーンティーイメージ



セイボリーは隣接するフレンチレストランより提供



ハドンラウンジ内でのアフタヌーンティーのイメージ

### ◆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。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】11:30~16:30(L.O14:30) 【料金】平日 ¥5,653/土日祝 ¥6,000

#### 【内容】

- 【ファーストディッシュ】 トモロコシの冷たいポタージュ ビーツのアクセント
- 【アミューズ・ブッシュ】 2色のパプリカムース 信玄鳥のタルタル、オリーブと枝豆のキッシュ、カラフルマトのテリーヌ サーモンのショーフロウ
- 【ハンバーガー】 マンハッタン特製ミニバーガー
- 【プティ・ガトー & スコーン】 プティ・ガトー5品(マカロンはジャルダンド ラトラスを提供)、スコーン2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、アイスティー、日本茶2種、中国茶3種、チョコレート、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(計24種)

\* 上記のセットの他にWEB予約限定で、チーズまたは生ハムプレート付きセット ¥6,870~、セイボリーアップグレード(世界三大珍味付き)プラン ¥9,827~、モクテルフリーフローが付いたプラン ¥6,435~をご用意しております。



マンハッタンで提供するアフタヌーンティーイメージ



マンハッタンで提供する世界三大珍味が付いたセイボリーのアフタヌーンティーイメージ

### ◆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】11:30~15:00(L.O14:30)

#### 【料金・内容】

- 平日限定 「カシ」コース \* 乾杯酒付き ¥5,060  
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、ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます
- 全日 「ベレ」コース \* 乾杯酒付き ¥5,500  
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(チーズケーキ モザイク、エモーション サティーフ、ジャルダンド ミゾール、ショコラオランジュ)  
ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種類)



ラ・プロヴァンスで提供するアフタヌーンティー付きランチイメージ

### ◆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】11:30~15:00(L.O.14:30)

#### 【料金・内容】 ¥5,060

乾杯酒、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(チーズケーキ モザイク、エモーション サティーフ、ジャルダンド ミゾール、ショコラオランジュ)、ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種類)



イタリアンダイニングジリオンで提供するアフタヌーンティー付きランチイメージ



＜ピエール・エルメ(Pierre Hermé)＞21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。

4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”(高級菓子)のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。

多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。

1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。2016年、《世界のベストレストラン 50アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の会長としても活躍している。

「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラズブル、ニース、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、名古屋、神戸、京都、香港、バンコク、およびマカオなどに事業展開している。

### ＜エグゼクティブシェフパティシエ 徳永純司プロフィール＞

1979年生まれ 愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪のミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でペストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。2015年「クープ・デュ・モンド」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピエス部門で1位など、数々のコンテストで優勝。2016年4月より、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブシェフパティシエに就任。最近ではテレビ番組やドラマのスイーツ監修、技術指導などにも携わる。



### 「ハドンラウンジ」について

2020年6月27日グランドオープンの「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のカウンターをもち光と影が演出するアーティストックで魅惑的なバーエリア「アンバー」と、ソファ一席や洛中洛外図を設置し、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。



### 「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、軽食からしっかりと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。



### 「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」について

フランスの星付きレストランでの経験を持つ料理長 木内和利による「ラ・プロヴァンス」は、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。常に食材がもつ味わいを最大限に引き出す事を意識し、美味なる料理を導き出す事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の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。



### 「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、スペシヤリティ、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・デセール」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。



### 「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。



### 【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

#### 1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(出勤前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

#### 2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

#### 3. 施設の対応

##### 1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やかトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器用トレイの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

##### 2. 感染予防

- ・感染予防のため、ブッフスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いしております。

##### 3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

#### 4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただけます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

### 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、70年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)

IHGグローバルサイト: [www.ihg.com](http://www.ihg.com) IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: [www.anaihg.com](http://www.anaihg.com)