



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2020年11月27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

新年のお集まりにホテル自慢のお料理とお正月飾りでおもてなしができるパーティーセットが登場

## 迎春ホームパーティーKIT

販売期間:2021年1月2日(土)~5日(火)まで

場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



迎春ホームパーティーKITには、4名様のお料理と金箔ロールなどのデザートとお正月飾りがセットになっている

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、「ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック」にて、新年のお集まりを華やかに演出する「迎春ホームパーティーKIT」を販売いたします。

新年のさまざまなお集まりにご利用いただけるホテル自慢のお料理にお正月飾りを付けたセットをご用意いたしました。ご予算やお好みに合わせてお選びいただけるよう3種類をラインナップ。テイクアウトをはじめ、ホテルから2km圏内のデリバリーも承ります。

8万円のプラチナKITは、キャビア、オマール海老、黒毛和牛フィレ肉、フォアグラ、鮑などの高級食材をアレンジしたお料理をそろえました。お正月飾りとして、御所車の松飾りやテーブルを彩るランナー、ランチョンマット、鶴の水引などをご用意し、華やかなお正月を演出いたします。

6万円のゴールドKITは、ローストビーフ、フォアグラのテリーヌ、伊勢海老のグラタン、シーフードのパイ包み焼きなどホテルならではのメニューをご堪能いただけます。松飾り、水引、ペーパーナフキン、ランチョンマットなどでテーブルを彩ります。

3万円のシルバーKITは、シャンパンやワインに合う、パテ・ド・カンパーニュやスモークサーモン、サーロインステーキなどをラインナップ。ミニサイズの松飾りやランチョンマット、鶴の箸置きなどが付き、お正月らしいテーブルコーディネートを手軽に楽しめます。

新しい年のお集まりは、ホテルの味を気軽に味わえるパーティーセットで、いつもと違う華やかなお正月を演出してみたいかがでしょうか。

### <概要>

【予約受付期間】 2020年12月23日(水)10時まで

【販売期間】 2021年1月2日(土)~5日(火)まで

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジ ブティック

【時間】 11:00~20:00 ※当面の間、短縮営業となりますのでホームページをご確認ください。

【料金】 プラチナ 4名様 ¥80,000

ゴールド 4名様 ¥60,000

シルバー 4名様 ¥30,000

\* 料金には消費税が含まれます。

\* キャンセル料は7日より商品代の100%を申し受けます。

\* お料理は仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。

\* 写真はすべてイメージ、盛り付け例となります。商品に器等は含まれません。

\* 季節商品つき各種割引は適用外とさせていただきます。

### <デリバリーについて>

・お届け地域はホテルよりおよそ2kmまでとなります。

・お届け時間は11:30~18:30となります。

・お支払いはお届け時に現金 または クレジットカードにて承ります。

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

[www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-newyear-party.html](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-newyear-party.html)

## 【内容】

### ■プラチナ 4名様 ¥80,000

- [冷製料理]・鮑と茸のクレープ包み トリュフ風味  
・蟹のカクテル キャビア添え  
・オマール海老のサラダ  
・鴨胸肉の白味噌風味とリンゴのコンポート  
・フォアグラのテリーヌ ポルト酒風味
- [温製料理]・伊勢海老のグラタン  
・ポークカツサンドイッチ & ポテトフライ  
・シーフードのパイ包み焼き クラムチャウダー風  
・ポークのクリーム煮 ブランケット風  
・黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風  
・パン

[デザート] ・金箔ロール

《デコレーションセット》 御所車松飾り／ランナー(赤・ゴールド両面1枚、白和紙1枚)／ランチョンマット4枚／紙ナフキン(白)、鶴の水引、タッセル 各4つ／凧1枚／飾り(丑の置物1個、茉莉(大2個、小4個)、扇子の箸置き4個、羽子板2枚、白・ゴールドオーナメント1ピース、梅水引2個)



8万円プラチナKITの料理イメージ

### ■ゴールド 4名様 ¥60,000

- [冷製料理]・スモークサーモンと蕪とフルーツマトのシャカシャカサラダ  
・ずわい蟹のカクテル  
・フランス産チーズ&ノアレザン  
・鴨胸肉の白味噌風味とリンゴのコンポート  
・フォアグラのテリーヌ ポルト酒風味
- [温製料理]・伊勢海老のグラタン  
・ポークカツサンドイッチ  
・シーフードのパイ包み焼き クラムチャウダー風  
・ポークのクリーム煮 ブランケット風  
・ローストビーフ ポテトグラタン添え  
・パン

[デザート] ・金箔ロール

《デコレーションセット》 松飾り(中サイズ)／ランナー2枚／ランチョンマット4枚／紙ナフキン(赤)／水引(黒)／コースター 各4つ／凧2枚／飾り(丑の置物1個、俵3個、茉莉(小2個)、扇子の箸置き4個)



プラチナKITのお正月飾り

### ■シルバー 4名様 ¥30,000

- [冷製料理]・スモークサーモンと蕪とフルーツマトのシャカシャカサラダ  
・パテ・ド・カンパーニュ  
・フランス産チーズ&ノアレザン  
・トルティーヤ&オープンサンドイッチ
- [温製料理]・パンプキンクリームスープ  
・パリパリチキン ハニーマスタードソース  
・シーフードドリア  
・ポークのクリーム煮 ブランケット風  
・サーロインステーキ ポテトグラタン添え  
・パン

[デザート] ・ガレット・デ・ロワ

《デコレーションセット》 松飾り(ミニサイズ)／ランナー(ゴールド1.2m)1枚／ランチョンマット4枚／紙ナフキン(赤)、水引(白)、鶴の箸置き 各4つ／凧1枚／飾り(丑の置物1個、俵2個、矢羽根1ピース)／コースター(黒)1つ



6万円ゴールドKITの料理イメージ



ゴールドKITのお正月飾り



3万円シルバーKITの料理イメージ



シルバーKITのお正月飾り

[添付資料]総料理長プロフィール、N.Y.ラウンジブティック概要、新型コロナウイルス感染症対策、開業25周年プロモーション、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

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、松山、陳

Tel:03-5404-3913 / Fax:03-5404-3919 / Email:[pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)



総料理長 中宇柁満也

＜総料理長 中宇柁 満也(なかうね みちや) プロフィール＞

2001年フランス料理の世界大会「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。フランス料理の伝統の 技に、旬の素材を活かした独自の料理をはじめ、時代の潮流に合わせた素材や技法を取り入れた料理を提供。また、お客さまのご要望にあわせた料理の提案を心がけ、大切なシーンを最高のおもてなしで演出できるよう指揮をとる。出身地高知県の観光特使も務め、食文化のすばらしさを伝える活動も行っている。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジ ブティック内観

＜「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について＞

エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司が手がける目にも鮮やかなプティ・ガトーやアニバーサリーケーキ、お手土産におすすめのパウンドケーキやボンボンショコラが季節ごとに入れ替わり、登場します。プティ・ガトーは隣接するニューヨークラウンジおよびハドソンラウンジでもお召し上がりいただけます。そのほか、ホテルロゴマーク入りのボールペン、トートバッグや、館内で使用しているバスアメニティ、タオル、アロマエッセンスなども販売しております。今年5月より、テイクアウトとデリバリーサービスを開始いたしました。

【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。(入社前の検温と記録)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)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食事用トレー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、buffe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をしております。

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。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 開業25周年記念プロモーション (1995年9月1日開業)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは2020年9月1日に開業25周年を迎えました。これを記念しまして、25周年記念のテーマおよびロゴマークを制定いたしました。

テーマ: 「25 years of True Hospitality and Beyond」

開業から25年間の感謝の気持ちを込めて、今までもこれからも、真のホスピタリティと最上級のサービスをお届けします。心躍る明るい未来を創造し提供し続けてまいります。

ロゴマーク: ホテルは東京湾と隅田川に交差する水辺のロケーションにあり、四半世紀にわたり東京湾岸地域を灯台のように照らし続け、お客様に心躍る体験を提供してまいりました。そのホテルの外観をモチーフにし、ウォーターフロントにあるアイコンックなホテルをイメージさせる「青」を基調として作成いたしました。



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て、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コ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.anaihghotels.co.jp](http://www.anaihghotels.co.jp)