



莓が溢れるお城で繰り上げられる優美な晩餐会へようこそ。ローズの香りが漂うスイーツbuffetを開催

美女と野獣～ストロベリーキャッスルの晩餐会～

期間：2021年1月9日(土)～5月3日(月・祝)

場所：ハーバービューテラス／3F



「美女と野獣」の華やかで優雅な世界観の中で数々のスイーツを楽しむ



ART OF TEAとコラボレーション(上)
タイムサービス莓のパンプディング(下)

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、「美女と野獣」の物語をテーマにデコレーションされた豪華で優雅な世界観の中で、莓とバラを使った数々のスイーツを楽しむデザートbuffetを開催いたします。

スイーツは莓の香りと酸味を楽しむ莓のジュレや莓のスープ、莓のタルトレットなどをそろえました。また、ピンクのバラに見立てたカップケーキや、バラの花びらでデコレーションした莓のムース、白いバラをモチーフにしたシャンティでデコレーションしたスポンジケーキなどもご用意。さらに野獣をイメージしたチョコレートケーキで物語を演出いたします。カスタマイズコーナーでは、莓味のチョコレートファウンテンをお楽しみいただけます。また、タイムサービスとして、莓のパンプディングにチョコレートアイスを添えた温かいデザートを出発までお届けいたします。

セイボリー(軽食)はチキンとポークのパテ、クラムチャウダー風パスタ、ボルシチ風のチキンの煮込みなど7種類をラインナップ。さらに、オーガニックにこだわった高級紅茶メーカー「ART OF TEA」とのコラボレーションにより、季節限定のストロベリーやローズの香りの紅茶もお楽しみいただけます。

また、ディナーでは、3つのコースからお選びいただけ、デザートはbuffetボードからお好きなだけお召し上がりいただけます。東京湾を臨む会場でレインボーブリッジが輝くロマンティックな夜景をご覧いただきながらディナーをご堪能いただけます。

「美女と野獣」の世界観あふれるフォトコーナーやデコレーションで、お城で繰り上げられる優美な晩餐会のシーンを演出いたします。

<概要>

【会場】 ハーバービューテラス／3F

【開催日】 2021年1月9日(土)～5月3日(月・祝)

【営業時間】 平日 11:30～13:30

土日祝 第一部11:30～13:30／第二部14:30～16:30／第三部18:00～20:00 *ラストオーダーは各終了時刻の15分前まで

【席数】 100名 *お申し込み人数が16名様に満たない場合は催行中止となります。その場合は、前日から起算して5日前までにメールまたはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。

【料金】 平日¥4,900 土日祝(第一部・第二部)¥5,700 土日祝(第三部)コース¥5,800／¥7,000／¥9,000

*第一部・第二部の料金にはデザート、お料理、ソフトドリンク、税金、サービス料が含まれます。

*第三部の料金にはお料理、デザートbuffet、コーヒーまたは紅茶、税金、サービス料が含まれます。

*子ども(4歳～12歳)料金は一律¥3,300、3歳以下は無料です。

フリーフロー(第三部のみ)：¥1,500／¥2,200／¥3,500／¥6,000

*フリーフローの料金には税金、サービス料が含まれ、90分飲み放題となります。

【ご予約・お問い合わせ】 レストランオフィス 03-5404-3926 (平日10:00～16:00、土日祝 定休)

www.interconti-tokyo.com/news/event/sweets-buffet.html

【協力】 ART OF TEA

【料理・ドリンクメニュー(第一部・第二部)】

<スイーツ> *スイーツはビニール手袋を着用してお取りいただけます。

- ・ドレスのカラーのマンゴープリン
- ・キャンドル風 苺のジュレ
- ・beautyストロベリースープ
- ・ローズチョコレートカップケーキ
- ・ビーストチョコレートケーキ
- ・お城に咲く苺のタルトレット
- ・幸せ王子のパウムクーヘン
- ・魔法のバラが散る前に！ 苺ムース
- ・真実の愛の苺タルト
- ・レッドベルベットケーキ
- ・魔法の鏡 キャラメリゼチーズケーキ
- ・呪いにかげられたアーモンドショコラ
- ・野獣のチョコレートスティック
- ・バラ色のラズベリーマカロン

【カスタマイズコーナー】

・ストロベリーチョコレートファウンテン
トッピング: 苺、マシュマロ、バナナ、チョコスプレー

【タイムサービス】 * お食事の後、テーブルサービスいたします。
・苺のパンプディング チョコレートアイス添え

<お料理> * お料理の一部をテーブルサービス、一部をbuffetボードから
ビニール手袋を着用してお取りいただけます。

オードブル: シーザー風 パンサラダ、サーモンとビーツのタルト、
チキンとポークのパテ イチゴのソース

ホットディッシュ:

人参とパンプキンクリームスープ、クラムチャウダー風パスタ、
ボルシチ風チキンの煮込み、赤いカレー

<お飲物> * ドリンクバーにてスタッフが提供いたします。

- ・ART OF TEA セレクション(第一部、第二部のみ)
- ・オーガニックブラックファスト、カモミール、アールグレイ、
ローズ ブラック、ストロベリークレーム、アイスティー
- ・コーヒー ・アイスコーヒー ・オレンジジュース ・ウーロン茶

【料理・ドリンクメニュー(第三部)】 * 税金・サービス料含む

<お食事>

■カジュアルコース ¥5,800

- [前菜] ・ラディッシュ 味噌タプナード
- ・ジャガイモトルティージャ
- ・スモークサーモンのトルティージャ
- ・サーモンとビーツのタルト
- ・コンソメジュレと人参パンプキンクリーム
- ・チキンとポークのパテ イチゴソース
- ・オリーブ

[スープ] トマトのモッツアレラチーズグラタンスープ

[メインディッシュ] ローストポーク ストロベリーバルサミコソース

[デザート] ビュッフェコーナーよりお好きなだけお楽しみください/コーヒーまたは紅茶

■アップグレードコース ¥7,000

[前菜] カジュアルコースと同様

[スープ] トマトのモッツアレラチーズグラタンスープ

[メインディッシュ] たっぷりの赤ワインで煮込んだ大人のビーフシチュー

[デザート] ビュッフェコーナーよりお好きなだけお楽しみください/コーヒーまたは紅茶

■プレミアムコース ¥9,000

[前菜] カジュアルコースと同様

[スープ] トマトのモッツアレラチーズグラタンスープ

[メインディッシュ] ニュージーランド産牛ロースのグリル ポテトとガーリックチップ添え

[デザート] ビュッフェコーナーよりお好きなだけお楽しみください/コーヒーまたは紅茶

<デザート> * デザートはビニール手袋を着用してお取りいただけます。

キャンドル風 苺のジュレ、ローズチョコレートカップケーキ、ビーストチョコレートケーキ、
お城に咲く苺のタルトレット、幸せ王子のパウムクーヘン、魔法のバラが散る前に！ 苺ムース、
レッドベルベットケーキ、呪いにかげられたアーモンドショコラ

<フリードリンク> * 90分飲み放題

■モクテル&ソフトドリンク フリーフロープラン ¥1,500 (モクテル7種、ソフトドリンク7種)

■スタンダードフリーフロープラン ¥2,200 (ビール、赤白ワイン、モクテル4種、スタンダードカクテル10種、ソフトドリンク7種)

■アップグレードフリーフロープラン ¥3,500 (ビール、スパークリングワイン、赤白ワイン、モクテル7種、スタンダードカクテル20種、
モヒート5種、レモンサワーカクテル5種、クラッシュクールカクテル5種、ソフトドリンク7種)

■シャンパン&アップグレードフリーフロープラン ¥6,000 (アップグレードフリーフロープランのアイテムにシャンパンを追加)



ローズチョコレートカップケーキ



ビーストチョコレートケーキ



レッドベルベットケーキ



幸せ王子のパウムクーヘン



ドレスのカラーのマンゴープリン



呪いにかげられたアーモンドショコラと
野獣のチョコレートスティック



beautyストロベリースープと
真実の愛の苺タルト



魔法の鏡キャラメリゼチーズケーキと
魔法のバラが散る前に！ 苺ムース



アップグレードコース(ディナー)イメージ



ディナーは東京湾の夜景を堪能

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、陳、松山
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

[添付資料] 新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組み、インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

【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、buff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きます。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

IHGグローバルサイト: 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