



黒毛和牛へのアップグレードメニューも部位別にラインナップ。

極上ステーキを堪能する『ステーキコース』が登場

販売期間：通年 場所：ハドソンラウンジ



サラダ、スープ、ステーキ、ブレッド、デザート、お飲み物を揃えたステーキコース

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、ハドソンラウンジにて、ラウンジのメインメニューとなるくホテル総料理長中宇柁監修「ステーキコース」をご用意いたしました。

コースのスタートは、大きなロメインレタスの上にシーフードを乗せたシーザーサラダ風に仕上げたサラダと、シーフードのクラムチャウダーをご用意いたしました。ハドソン川を流れるアメリカ東海岸にちなみ、サラダとスープにはシーフードを使用しております。ステーキは、安全性が高く、赤身肉の旨味を感じられるニュージーランド産のサーロインをご用意いたしました。牧草だけではなく、穀物の栄養もふんだんに与えられて育ったグレインフェッドビーフの中でも最高位であるロンググレインを選ぶことで、柔らかく、良質な肉本来の味をお楽しみいただけ、火入れも絶妙なミディアムレアにすることで、極上の味わいをお届けいたします。サイドディッシュには、エシレバターの芳醇な香りとクリーミーな味わいをまとった滑らかなマッシュポテトと季節野菜を添えました。

「逢う・集う・囲む」をコンセプトにしたホテルのシンボルラウンジで、極上に仕上げるステーキコースをご堪能ください。

<概要>

- 【期間】 通年
 【場所】 ハドソンラウンジ (1F)
 【提供時間】 ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~20:30(L.O.)
 ※当面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。
<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

- 【料金・内容】 ※サービス料、税金別
ステーキコース ¥4,800

- サラダ ハドソンサラダ
 スープ クラムチャウダー
 ステーキ ニュージーランド産ロンググレイン サーロインステーキ 180g
 黒毛和牛サーロインステーキ 150g (+¥1,500)
 黒毛和牛フィレステーキ 150g (+¥2,000)
 黒毛和牛シャトーブリアン フィレステーキ 150g (+¥2,500)

- サイド エシレバターで仕上げたマッシュポテト&季節野菜
 ブレッド プチパン&くるみパン
 お飲み物 コーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイスティー、カフェラテ、カプチーノ、エスプレッソ、ほうじ茶
 デザート(オプション) 季節のフルーツとシャーベット、選べる本日のケーキ (+各¥600)
 ミニチョコレートパフェ、季節のミニパフェ (+各¥800)

- 【ご予約・お問い合わせ】 ハドソンラウンジ 03-5404-7894(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/hudsonlounge/plan/hdl-steak.html>

[添付資料]店舗紹介、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&リゾーツについて

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 / 陳 / 松山

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



極上の味わいを楽しめるステーキ

<「ハドソンラウンジ」、「アンバー」について>

2020年6月27日グランドオープン「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

【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)やかトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食事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、プuff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きます。

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、さりげない心遣いを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