



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2021年2月12日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

宇治の抹茶を使った数々のスイーツと厳選した抹茶の香りやほろ苦さを楽しむ優雅なティータイム
宇治抹茶アフタヌーンティー

販売期間: 2021年3月1日(月)~2021年3月31日(水) 場所: ハドソンラウンジ



厳選した宇治抹茶を使ったスイーツと和の風情を楽しむアフタヌーンティーが登場

桜色のマカロンをアクセントにした深緑のスイーツは葉桜を表現

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、3月1日より抹茶の香りやほろ苦さを楽しめる「宇治抹茶アフタヌーンティー」を提供いたします。

スイーツは抹茶の濃厚な味わいを楽しめる抹茶オペラ、サクサクとした抹茶のシューと自家製の黒蜜をかけた口どけなめらかな抹茶わらび餅をご用意いたしました。深緑のスイーツの色合いに、桜マカロンをしのぼせ春の到来を演出。桜マカロンは白あんとホワイトチョコレートをトッピングし、ほんのりとした塩味と甘さを添えました。抹茶茶碗で提供する「白玉あずき」は、苺、粒あん、寒天と白玉を合わせあんみつ風に仕上げました。また、ラウンジに隣接するスイーツ工房「アトリエデセール」より和素材の香ばしさを楽しめる、ホテル特製ごまスコーンときなこスコーンを焼き立てでお届けいたします。苔玉風発酵バターとさっぱりとした自家製の柚子クリームとともにお召し上がりいただけます。

セイボリーはフレンチダイニング「ラ・プロヴァンス」から、旬の野菜を使ったポタージュをはじめ、春食材をふんだんに使ったヘルシーなメニューをラインナップいたしました。

ラウンジのシンボル、マントルピースと暖炉が灯る店内で、人気のお茶専門店「ルピシア」の紅茶をはじめとする25種類のドリンクとともに、華やかなティータイムをお楽しみください。

<概要>

【期間】 2021年3月1日(月)~3月31日(水)

【場所】 ハドソンラウンジ (1F)

【提供時間】11:30~20:00(L.O.19:30)

※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】 平日 ¥3,731、土日祝 ¥4,222 ※サービス料、税金別

【内容】 ファーストディッシュ 玉ねぎのポタージュ

アミューズ・ブッシュ 筍とミートソースのキッシュ／

厚焼き玉子と照り焼きチキンのトルティーヤロール／

春キャベツ・菜の花・スモークサーモンのシーザーサラダ

特製スコーン ごまスコーン／きなこスコーン

(苔玉風発酵バター／柚子クリーム)

プティ・ガトー 抹茶のシュー／わらび餅／抹茶のオペラ／桜マカロン／

白玉あずき

お飲物(おかわり自由) クラシックティー2種、ハーブティー2種、フレーバーティー5種、

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、ノンアルコールスパークリングワイン2種、

ノンアルコールワイン2種、ジュース3種

【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-afternoontea.html>



春野菜をふんだんに使ったフレンチレストランの本格セイボリー



あんみつ風に仕上げ「白玉あずき」は爽やかな味わいの一品

[添付資料] 宇治抹茶アフタヌーンティメニュー内容、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について、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

<「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、ソファー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と醸し出すエリア「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。(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、プフエスタイルの場合は、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じ、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