



桜や抹茶を使ったカクテルが春を彩る、デザート感覚の華やかなモクテルも登場！

春のカクテルフェア

販売期間:2021年3月1日(月)~2021年5月6日(木) 場所:ハドソンラウンジ／AMBAR



左から、「キャラメル抹茶マティーニ」、「春の宴」(モクテル)、「スプリングシャワー」(モクテル)、「桜小町」

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」およびバー「AMBAR」にて、春を彩る桜や抹茶をあしらった「春のカクテルフェア」を実施いたします。

「桜小町」は、日本酒と桜リキュールをベースに、ピーチネクター、カルピスや苺を加え、さっぱりとしたテイストが味わえます。さらに卵白を入れることで、口当たりが滑らかな一杯に仕上げました。桜色のグラデーションに、枝付きの桜を飾り付けた、桜の花をイメージしたカクテルです。

「キャラメル抹茶マティーニ」は、抹茶リキュールとキャラメルシロップをベースに、生クリームを合わせ、デザートカクテルに仕上げました。グラスの底にあずきシロップをしのばせ、口の中で和のテイストを味わえる一杯です。お酒が苦手な方でも飲みやすく、食後のデザートとしてもお楽しみいただけます。

「スプリングシャワー」は、トニックウォーター、桜のゼリー、桜のフローズンの三層から成る食感も楽しめるモクテルです。桜のフローズンは桜リキュールをベースに、レモンジュースとクランベリージュースを組み合わせ、ほのかに桜の香りをまとう、さわやかな味わいに仕上げました。升に入れて、日本の春をご提供いたします。

「春の宴」は、見た目にも春を感じる、お花を見イメージしたモクテルです。グラスの底から、あずきシロップ、桜きな粉アイス、抹茶ゼリーを重ね、その上にリンゴジュースをベースとした桜が香るフローズンを乗せました。花より団子を思わせるガニッシュを飾り、ユニークな一杯に仕上げました。きな粉を添えたスプーンで、春の宴をお楽しみください。

ホテルのアイコニックなラウンジ&バーで、桜が香る期間限定カクテルが春のひとときを演出いたします。

----- <概要> -----

【期間】 2021年3月1日(月)~2021年5月6日(木)まで

【場所・提供時間】 ハドソンラウンジ／AMBAR (1F)

平日 10:00~24:00 / 土日祝 9:00~24:00

※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。

<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金・内容】 ※税金込、サービス料別

桜小町

¥2,200

日本酒、桜リキュールや苺を合わせ、さっぱりとした味わいの桜色カクテル。

キャラメル抹茶マティーニ

¥1,980

抹茶とキャラメルにあずきシロップを合わせたクリーミーなデザートカクテル。

スプリングシャワー(モクテル)

¥1,760

トニックウォーター、桜のゼリーやフローズンをストローで味わう食感が楽しい一杯。

春の宴(モクテル)

¥1,980

桜香るきな粉アイスや抹茶ゼリーを組み合わせた宴のような華やかな一杯。

【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/news/hdl-spring.html>



桜小町



キャラメル抹茶マティーニ



スプリングシャワー



春の宴

[添付資料]店舗紹介、新型コロナウィルス感染症への当ホテルの取り組みについて、インター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、ソファーア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を醸し出すエリア「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。



7mのバーカウンターを備えるアンバー



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、エスカレーターべ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。
- ・ペルスタッフ、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、ブッフェスタイルの場合は、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&リゾーツについて

インターコンチネンタルホテルズ &リゾーツは、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ています。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参考くださいませ。

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.anaihghotels.co.jp