



ホテル自慢の味をご家庭で 特別な記念日の食卓を彩る本格メニューをお届け
「おうちdeお食い初めセット」、「プレミアムパーティーセット」など
お祝いにおすすめのデリバリー&テイクアウトメニューが新登場
 期間:2021年3月15日(月)より通年販売 場所:ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



立派な祝い鯛がお食い初めのお祝いを演出



お誕生日のお祝いをイメージしたプレミアムパーティープラン

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、「人生にたくさんの記念日を」をモットーに、大切な人と過ごす記念日を一生の思い出になるようお手伝いしてまいります。その一環として、テイクアウト商品にも記念日をホテル自慢の味で食卓を華やかに演出する商品として、「おうちdeお食い初めセット」や「プレミアムパーティーセット」など各種デリバリー&テイクアウトメニューをご用意いたしました。

「福が重なる」、「めでたさが重なる」という願いを込めて、お食い初めのお祝いのお料理は重箱に詰めてお届けいたします。一の重は、腰が曲がるまで長生きができるよう長寿の願いを込めた海老、家族が仲良く一緒に結ばれるという意味が込められた筑前煮などを揃えました。二の重は、しわしわになるまで長生きができるよう長寿の願いを込めた梅干しや、お食い初めには欠かせない祝い鯛の姿焼きをご用意。切り身ではなく、焼き魚で一尾使用するの「首尾一貫」という言葉のように、最初から最後までまっとうし、長生きするよう願いが込められています。さらに、エグゼクティブシェフパティシエ徳永による、アニバーサリーケーキも含まれ、ご自宅でお子様の100日までの成長を祝い、安心・安全の【お食い初め】を演出いたします。

誕生日や記念日、お祝いやホームパーティーに、シェフによる本格的な味をご自宅でもお気軽にお楽しみいただける、ホテル自慢の料理をデリバリーとテイクアウトにてご用意いたしました。アニバーサリーコースは調理済み食材やソース、付け合わせなどを真空パックでお届けするスタイルです。ご家庭で湯せん、盛付けなどひと手間かけていただくだけで、本格的なフレンチ料理をお楽しみいただけます。テイクアウトをはじめ、みんたくを利用したデリバリーもスタートし、お届けできる範囲が拡大いたしました。また、アニバーサリーケーキや花束、シャンパンもご購入いただけますので、記念日のお祝いやパーティーにもおすすめです。

<概要>

【販売期間】 2021年3月15日(月)より通年販売
 【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。 www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html

【内容・料金】 ※税金込
 おうちdeお食い初めセット 3~4名様用
 ケーキ付き ¥23,760 / ケーキ無し ¥19,440
 アニバーサリーセット 2名様 ¥12,960
 プレミアムアニバーサリーコース 2名様 ¥17,280
 プレミアムパーティーセット 4名様
 ケーキ付 ¥23,760 / ケーキ無し ¥19,440

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通) www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/delivery.html

[添付資料]「デリバリー&テイクアウト」商品の内容・料金、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、陳、松山

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

【「デリバリー&テイクアウト」の内容・料金】

- * 消費税込 * メニューは季節により変更とな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。

おうちdeお食い初めセット 3~4名様 ¥23,760 / ケーキ無し ¥19,440

「福が重なる」、「めでたさが重なる」という願いを込めて、重箱に詰めてお届けいたします。

- 【一の重】 黒豆／いくら／有頭海老／フォアグラのテリーヌ／栗きんとん／数の子／ピクルス／パテ・ド・カンパーニュ／苺とチーズのクレープ包み／紅白かまぼこ／イカの松笠焼き／鴨胸肉の西京味噌風味／スモークサーモン／筑前煮／昆布巻き／紅白なます
 - 【二の重】 赤飯／祝い鯛の姿焼き／蛤のお吸い物(ムース)／梅干し
 - 【スイーツ】 アニバーサリーショートケーキ(15cm)
- ※みんたくをご利用の場合はケーキ無しのセットになります。



おうちdeお食い初めセット

アニバーサリーセット 2名様 ¥12,960

調理済み食材やソース、付け合わせなどを真空パックでお届けするスタイルです。ご家庭で湯せん、盛り付けなどひと手間かけていただくだけで、本格的なフレンチコースをお楽しみいただけます。

- 【冷前菜】 自家製スモークサーモンとレフォール入りクリーム添え／ずわい蟹のカクテル キャビア添え／フォアグラのテリーヌ ポルト酒風味／セミドライトマトとモッツアレラチーズのケーキサレ 生ハム添え／マスカルポーネのムースとシーフード パルサミコジュレ／フランス産チーズ
- 【温製料理】 オマール海老のアメリカンソース／信玄鶏のフリカッセ トリュフ風味



アニバーサリーセット

プラチナアニバーサリーコース 2名様 ¥17,280

調理済み食材やソース、付け合わせなどを真空パックでお届けするスタイルです。

- 【オードブル】 マスカルポーネのムースとシーフードマリネ クーリートマトとハーブソース
- 【スープ】 根セロリのポタージュ トリュフ風味
- 【魚料理】 オマール海老のアメリカンソース
- 【肉料理】 軟らかく煮た和牛頬肉の赤ワインソース
- 【スイーツ】 パンナコッタとフルーツ



プラチナアニバーサリーコース

プレミアムパーティーセット 4名様 ¥19,440 / ケーキ付 ¥23,760

お誕生日、記念日、七五三、就職・昇進、長寿のお祝いなど、様々な記念日を特別なお料理でお祝いをしていただけます。そのままお召し上がりいただけるセットです。

- 【冷前菜】 セビーチェ風シーザーサラダ／パテ・ド・カンパーニュ／生ハムとケーキサレ／本日のカルパッチョ／トルティーヤ&オープンサンドイッチ
- 【温製料理】 信玄鶏のマデラ酒ソース／シーフードドリア／魚介と茸のアヒージョ／サーロインステーキ おろしポン酢 ポテト添え

- * オプションとして、アニバーサリーショートケーキ(15cm)も承ります。
- ※みんたくをご利用の場合はケーキ無しのセットになります。

■オプションメニュー

- ・キャビア 18g ¥7,344 / 50g ¥16,200
- ・ホテル特製ローストビーフ(ニュージーランド産) 1kg ¥12,960 / 2kg ¥24,840 / 3kg ¥36,720
- ・サーロインステーキ(ニュージーランド産) 300g ¥4,536 / (国産黒毛和牛) ¥9,180
- ・カナダ産オマール海老のアメリカンソース 1匹 ¥7,560
- ・黒毛和牛ビーフシチュー 150g ¥4,536
- ・国産牛頬肉の赤ワイン煮 150g ¥4,104
- ・ビーフストロガノフ ¥2,484
- ・ローストチキン 1.4kg ¥4,104
- ・信玄鶏のフリカッセ バターライス添え 200g ¥2,376
- ・シーフードドリア ¥2,160
- ・魚介と茸のアヒージョ ¥2,808
- ・パン ¥540
- ・黒毛和牛黒カレー ¥2,484
- ・タイ風グリーンカレー&ジャスミンライス ¥1,620
- ・ポールクレマン ロゼ ¥3,300
- ・モエ・エ・シャンドン プリュット・アンペリアル(ボックス付き)(Half 375ml) ¥5,830 / (Full 750ml) ¥7,700
- ・ドン・ペリニオン (ボックス付き) ¥29,700 / (グラス2脚+ボックス付き) ¥44,000



プレミアムパーティーセット

<総料理長 中宇祐 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大使も務め、食文化のすばらしさを伝える活動も行っている。



総料理長 中宇祐 満也

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジ プティック」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。この度、初めてケーキ以外のテイクアウトとデリバリーサービスをスタートいたしました。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジ プティック 内観

【デリバリーについて】 ※料金は税込みとなります。

・ご予約はご利用日の6日前 17:00まで承ります。

・配送料金およびお届け地区は、以下の通りです。また、お届け時間は11:30～18:30となります。

【デリバリー費について】

半径2キロ未満 ¥12,000以上ご注文の方は無料(一部エリア加算料金有)

半径2キロ未満 ¥12,000未満は一律 ¥3,300 (一部エリア加算料金有)

■下記2キロ圏内の配送エリア

・港区 麻布台1-3/麻布永坂町/麻布狸穴町/東麻布1-3/愛宕1-2/海岸1-3/芝浦1-4/芝公園1-4/芝大門1-2/芝1-5/三田1-5/浜松町1-2/新橋1-6/西新橋1-3/東新橋1-2/虎ノ門1-5

・中央区 明石町/築地1-7/銀座1-8/築地1-7/勝どき1-6/月島1-4/芝居旧庭園/豊海町/晴美1-5

※下記はデリバリー費が加算されるエリアとなります。また、豊洲地区はデリバリー対象外となります。

勝どきエリア/月島1-3/晴海エリア

¥12,000以上ご注文の方はデリバリー費 ¥1,100

¥12,000未満はデリバリー費 ¥4,400

■みんなのタクシー事業による配送について

※ホテルより2キロ以上かつ下記の配送エリア内が対象

港区/中央区/千代田区/新宿区/目黒区/渋谷区/品川区

・商品と一緒に配送料を選択しお支払いをお願いします。1配送 ¥3,300

・感染予防の観点から、タクシー運転者は商品の搭載、および受け渡し時にも料理に触る事はございません。

・到着後ご登録を頂きましたお電話番号へタクシー運転者よりお客様へご連絡させていただきます。

・駐車地点までお越し頂き、料理のピックアップをお願い致します。

・到着後15分以上お電話に出られない、または商品を受け取りに来られない場合はキャンセルとさせていただきます。

・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。

・各種割引は適用外とさせていただきます。

※みんなタクシーとは、国土交通省が道路運送法に基づく特例措置として、緊急事態宣言期間を含む特定の期間に限り、タクシー事業者による有償貨物運送の特例の通達(4月21日発表)が出されたことに伴い、予約システム「テーブルチェック」とみんなのタクシーは、共に飲食業界、及びタクシー業界の維持・発展、支援を目的とした業務提携を行い、タクシーによるフードデリバリーサービスの提供を開始している。

【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、プфф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