



10日間限定販売！温かな日差しが差し込む店内で、春を感じるティータイム

OHANAMI抹茶アフタヌーンティー

販売期間：2021年3月22日(月)～3月31日(水) 場所：レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン



春を感じる和風の抹茶のスイーツと春素材をふんだんに使ったアミューズ



レインボーブリッジをはじめ東京湾の景色を独り占め

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、レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタンにて、3月22日より10日間限定で「OHANAMI抹茶アフタヌーンティー」を提供いたします。

プティ・ガトーは、外はサククリ、中はクリーミーな抹茶シュー、メレンゲと抹茶の甘味と苦みが絡み合うムラングシャンティエーと、濃厚な抹茶オペラをご用意いたしました。さらに、餡子、スライスしたフレッシュな苺と求肥を挟んだ抹茶のもなかは苺の酸味と餡子の甘味、抹茶の風味を楽しめる一品もラインナップ。ホテル特製ごまスコーンときなこスコーンに苔玉風のバターと自家製の柚子クリームを添えて、日本庭園の風情を表現しました。

「カブのポターージュ」や「グリーンピースのムースと信玄鶏のマリネ」などの春色のセイボリーをそろえました。さらに春野菜をふんだんに使ったテリーヌやボリューム感満点のマンハッタン特製ミニバーガーなどのメニューをお楽しみいただけます。

ドリンクは24種をおかわり自由でご堪能いただけます。また、カラフルな人気モクテルがフリーフローで堪能できるプランもご用意いたしました。

お天気の良い日はレインボーブリッジと東京湾の景色を一望できるマンハッタンの特等席、テラスでお過ごしいただけます。屋下がりのひとときをスタイリッシュで開放感あふれる空間で、春の訪れを感じるアフタヌーンティーをお楽しみください。

<概要>

- 【期間】 2021年3月22日(月)～3月31日(水)
 【場所】 レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン/6F
 【提供時間】 11:30～16:30(L.O.14:30) *2時間制 *営業時間も同様となります。
 ※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。
www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html

【料金】 ¥4,260 ※税金込み、サービス料別

- 【内容】 **ファーストディッシュ** カブのポターージュ
アミューズ・ブッシュ グリーンピースのムースと信玄鶏のマリネ/
 ブロッコリーと桜エビのキッシュ/サーモンと野菜のテリーヌ/
 マンハッタン特製ミニバーガー
特製スコーン ごまスコーン/きなこスコーン
 (苔玉風バター/柚子クリーム)
プティ・ガトー 抹茶のシュー/抹茶のムラングシャンティエー/抹茶のオペラ/
 抹茶のもなか/白玉あずき
お飲物(おかわり自由) クラシックティー3種、ハーブティー4種、フレーバーティー4種、
 コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイ스티ー、
 日本茶2種、中国茶3種、チョコレート

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-3925 (受付時間 平日 12:00～18:00)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/manhattan/plan/mhn-aft.html>



黒豆やフレッシュな苺をアクセントした4種の抹茶スイーツ



鮮やかな若葉色をしたムースやテリーヌなどは春を感じるラインナップ

【添付資料】 内容、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

【メニューオプション】 ※税金込み、サービス料別
WEB予約限定メニュー(乾杯酒付き)

旬の野菜と国産牛ロースのグリルの瞬間燻製付き ¥6,130~

シェフ特製 チーズプラッター付き ¥5,130~



世界三大珍味オードブル付き ¥8,087~



【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、ブッフスタイルの場合は、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 アンパ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