



ヘルシーなイタリアンコースをいただきながら、テーブルマナーをプロから学ぶ

テーブルマナープラン

販売期間: 通年 場所: イタリアンダイニング ジリオン



自宅に帰ってからも復習ができるオリジナルマナーブック付き



サービススタッフによる講習イメージ

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、「イタリアンダイニング ジリオン」にて、コース料理をお召し上がりいただきながら、気軽にテーブルマナーを学べる「テーブルマナープラン」を平日限定でご用意いたしました。

熟練のスタッフが、レストランの予約の取り方からカトラリー・ナプキンの扱い方、スマートなお会計の仕方など、なかなか他人に聞けないマナーや作法を丁寧にお伝えします。さらにワイン付きのプランでは、赤・白ワインを一杯ずつをご用意し、ワインの種類や選び方などを学んでいただけます。さらに「イタリアンダイニング ジリオン」オリジナルのマナーブックをお持ち帰りいただけますので、ご自宅でも気軽に復習していただければ、ご予算やシチュエーションに合わせて、スタンダードコースとアップグレードコースからお選びいただけます。

入学や入社、昇進などのお祝い事で改まった席が多くなるこの時期、スマートな立ち居振る舞いや気配りを身に付けるために、気の置けない仲間やご家族とご一緒に楽しくテーブルマナーを学ばれてはいかがでしょうか。

<概要>

【期間】 通年 ※平日限定

【場所】 イタリアンダイニング ジリオン/1F

【提供時間】 ランチ 11:30~14:30 ディナー 17:30~21:00

【料金・内容】 ※税金込み、サービス料別

※5名様以上のご利用については、あらかじめお問い合わせください。

※8歳未満のお子様のご利用は個室のみとなります。

※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。

<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>【ランチ】 **スタンダードコース** 1名様 ¥6,600/¥9,900(ワイン2杯付き)【ランチ】 **アップグレードコース** 1名様 ¥8,800/¥12,100(ワイン2杯付き)【ディナー】 **スタンダードコース** 1名様 ¥7,700/¥11,000(ワイン2杯付き)【ディナー】 **アップグレードコース** 1名様 ¥9,900/¥13,200(ワイン2杯付き)

【ランチコースの一例(¥6,600)】

前菜、パスタ、メイン、デザート ※4品



お料理 イメージ

【特典】

・乾杯酒 ロゼスパークリング グラス1杯付き

・レストランへの予約の仕方や、当日のオーダーの仕方(料理、ドリンク)、会計方法などを熟練スタッフがアドバイス

・お持ち帰りいただける特別メニュー

・ワインの楽しみ方や、扱い方をアドバイス

・「イタリアンダイニング ジリオン」オリジナルマナーブック1冊

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通) <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/plan/zillion-tablemanner.html>

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

【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。(出勤前の検温と記録)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)、および食食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、buff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年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約60ヶ国に200の ホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごし いただけます。

さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを 通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。世界各地のインターコンチネンタルホテルズ&リゾートで、グラマラスなInterContinental Life。

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