



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2021年8月11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

秋を感じさせる栗やカボチャなどを贅沢に使用した、  
ホテル自慢のアフタヌーンティーをテイクアウト&デリバリーで

## オータムアフタヌーンティーセット

期間:2021年9月1日(水)~11月30日(火) 場所:ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



ご自宅で優雅な時間をお楽しみいただける、本格的なアフタヌーンティー(写真は2名分のイメージ)

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、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、モンブランなど栗を使用したスイーツや旬のカボチャを使用したセイボリーなど、秋を感じていただけの「オータムアフタヌーンティーセット」を期間限定で販売いたします。

テイクアウト&デリバリー商品の「アフタヌーンティー」第4弾として、ホテルのラウンジおよびレストランで提供する「プレミアムモンブラン アフタヌーンティー」の一部メニューをテイクアウトでご用意いたしました。

スイーツは、宇治抹茶のスポンジにシャンティーを乗せ洋栗のクリームとマロングラッセをトッピングしたモンブラン、マロンのムースとバタークリームの組み合わせが秋を感じさせるマロンムースの他に、チョコレートシュークリームや抹茶のマカロンを揃えました。セイボリーは、タンドリーチキンと野菜がぎっしり詰まったトルティーヤロール、甘味と塩味が合わさった栗とベーコンのキッシュ、かぼちゃサラダとクリームチーズのディップや、相性抜群のスモークサーモンとサワークリームをサンドしたミニパンケーキをラインナップ。スコーンには、抹茶と大納言あずきを合わせたスコーンと、ほっくりとした味わいのマロン生地にレーズンがアクセントになったスコーンに、抹茶ホイップバターとラズベリージャムを添えてお届けいたします。

ご自宅での優雅なティータイムやプレゼントに、栗と抹茶、そして秋の味覚が詰まったアフタヌーンティーをご賞味ください。

<概要>

【予約期間】 2021年11月30日(火)まで ※ご利用日の当日17:00までご予約可能(2日前より電話予約のみ)

【販売期間】 2021年9月1日(水)~11月30日(火)

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【時間】 11:00~20:00 ※当面の間、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](http://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html)

【内容・料金】

**オータムアフタヌーンティーセット 1名様 ¥3,780 \*消費税込**

- 【セイボリー】 タンドリーチキンのトルティーヤロール/栗とベーコンのキッシュ/  
カボチャとクリームチーズのディップ/スモークサーモンのタルタル ミニパンケーキ
- 【スイーツ】 モンブラン/シュークリーム/マロンムース/抹茶マカロン/  
抹茶スコーン/マロンとレーズンのスコーン/抹茶ホイップバター/ラズベリージャム
- 【紅茶】 ルピシア「アフタヌーンティー」ティーバッグ 2.5g×1個

**プティフルセット 1名様 ¥2,700 / プティフルセット(パーティーサイズ) 2名様 ¥3,780 \*消費税込**

- 【スイーツ】 モンブラン/シュークリーム/マロンムース/抹茶マカロン/  
抹茶スコーン/マロンとレーズンのスコーン/抹茶ホイップバター/ラズベリージャム
- 【紅茶】 ルピシア「アフタヌーンティー」ティーバッグ 2.5g×1個

※パーティーサイズは上記のメニューが2名様分入っているセットになります。

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

[添付資料]デリバリーについて、店舗紹介、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて、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

**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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)



2名様分が1つになった  
プティフルセット(パーティーサイズ)

<デリバリーについて> ※料金は税込みとなります。

- ・アフタヌーンティーセットは、ご利用日の当日 17:00までご予約可能です(2日前より電話予約のみ)。
- ・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いたします。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。

※1 みんなのタクとは、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。

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」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、お手土産にオススメ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。ケーキ以外のテイクアウトとデリバリーサービスもご用意しておりますので、ご自宅でお気軽にホテル自慢の味をお楽しみいただけます。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジ ブティック  
内観

## 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](http://www.intercontinental.com)

IHGグローバルサイト: [www.ihg.com](http://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](http://www.anaihg.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。(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、お食事はアラカルトオーダー方式で提供させていただいております。

#### 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。