



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2021年8月13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

エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司監修
味の異なる和洋の栗と抹茶スイーツが楽しめる、スペシャリテのしぼりたてモンブランも登場！
プレミアムモンブラン アフタヌーンティー

販売期間：2021年9月1日(水)～11月30日(火) 場所：ニューヨーククラウンジ、ハドソンラウンジ、他3店舗



栗の茶色と抹茶の緑色が調和する、秋のアフタヌーンティー



オーダーが入ってから絞り機で仕上げる和栗のモンブラン

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、ニューヨーククラウンジなどの5店舗にて、しぼりたてのモンブランを始めとする秋の味覚が味わえるアフタヌーンティーを、9月1日から11月30日までの期間限定で提供いたします。

栗と抹茶の組み合わせをお楽しみいただけるプティ・ガトーは、4種をラインナップ。宇治抹茶のスポンジとシャンティエの上にとりとした味わいの洋栗クリームを乗せた「宇治抹茶とモンブラン」、宇治抹茶のシャンティエとマロンムースのくちどけが絶妙な「抹茶とマロンのムース」、サクサクとした抹茶のメレンゲに洋栗のクリームをトッピングした「ムラングシャンティエ」、店舗によりフレーバーの異なるマカロンをご用意いたしました。そして、オーダーを受けてから絞り機でクリームをしぼって仕上げる「和栗のモンブラン」は、このアフタヌーンティーのスペシャリテです。しっかりとした和栗特有のクリームは口に入れるとホクホク感を味わえ、中に入っている軽い口どけの生クリームと組み合わせると、しぼりたての和栗の香りをより感じただけ、特別なモンブランとなっております。

セイボリーは、きのこのポターージュ、栗とベーコンのキッシュからお届けいたします。かぼちゃサラダとクリームチーズをディップしてお楽しみいただける「かぼちゃとクリームチーズのディップ」や、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、相性抜群のスマ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揃えました。

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をご用意いたしました。苔玉のフォルムが印象的なバターや柚子のクリームを付けてお召し上がりください。

世界大会など数多くの賞を受賞した徳永純司が監修する、和栗と洋栗をふんだんに取り入れ、抹茶との調和をお楽しみいただけるプレミアムなアフタヌーンティーで、秋の訪れをご堪能ください。

<概要>

【提供期間】2021年9月1日(火)～11月30日(火)

【提供場所】**プレミアムモンブラン アフタヌーンティー**

ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ 03-5404-7895(直通)

ハドソンラウンジ 03-5404-7894(直通)

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 03-5404-3925(平日 12:00～18:00)

プレミアムモンブラン アフタヌーンティースタイルデザート付きランチプラン

ラ・プロヴァンス/イタリアンダイニング ジリオン 03-5404-7895(直通)

【詳細・予約】<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/aft-summary.html>

[添付資料] アフタヌーンティー・店舗紹介、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

<プレミアムモンブラン アフタヌーンティーの詳細>

【プチ・ガトー】

- ・宇治抹茶とモンブラン ・抹茶とマロンのムース ・ムラングシャンティー
- ・マロンと抹茶のマカロン(ニューヨーククラウンジ、マンハッタン、ジリオン、プロヴァンス) / 抹茶のマカロン(ハドソンラウンジ) ・和栗のモンブラン(ハドソンラウンジ、ニューヨーククラウンジ、マンハッタンのみ)

【スコーン】(ニューヨーククラウンジ/ハドソンラウンジ/マンハッタン)

- ・マロンとレーズンのスコーン ・抹茶スコーン ・苔玉バター ・柚子のクリーム

【セイボリー】(ニューヨーククラウンジ/ハドソンラウンジ)

- ・きのこのポタージュ ・栗とベーコンのキッシュ ・タンドリーチキンのトルティーヤロール
- ・かぼちゃ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

《店舗別の内容》

- * 料金はすべて消費税込み、サービス別別。
- * 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

◆ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ (1F)

ゆったりとしたソファが配されたラグジュアリーな空間で、優雅なティータイムをお過ごしいただけます。セイボリーは隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。

【提供時間】11:30~21:30(L.O.19:30) 【料金】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600

【内容】プチ・ガトー5品、スコーン2種、セイボリー5種

【ドリンク】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、中国茶3種、日本茶2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、チョコレート(計24種)

◆ハドソンラウンジ(1F)

暖炉、バーを併設するスタイリッシュな雰囲気の中で、非日常なひとときをお過ごしいただけるホテルのシンボルラウンジです。ノンアルコールスパークリングやワインなどコールドドリンクも充実しています。セイボリーは隣接するフレンチレストランよりお届けいたします。

【提供時間】11:30~20:00(L.O.19:30) 【料金】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600

【内容】プチ・ガトー5品、スコーン2種、セイボリー5種

【ドリンク】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、クラシックティー2種、ハーブティー2種、フレーバーティー5種、ジュース3種、ノンアルコールスパークリングワイン2種、ノンアルコールワイン2種(計25種)

◆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)

自然光が降り注ぎ東京湾を一望するダイニングで、レインボーブリッジや海辺の景色を眺めながらランチ&ティータイムをお過ごしいただけます。

併設するテラスでのアフタヌーンティーは海外にいるような気分を味わえます。

【提供時間】11:30~16:30(L.O.14:30) 【料金】平日 ¥5,653 / 土日祝 ¥6,000

【内容】

【ファーストディッシュ】カボチャのポタージュ シナモンの香り

【アミューズ・ブッシュ】焼きナスのムースとコンソメジュレ、パテ・ド・カンパーニュ キノコのマリネ、タスマニアサーモンとほうれん草のキッシュ、

【ハンバーガー】マンハッタン特製ミニバーガー

【プチ・ガトー&スコーン】プチ・ガトー5品、スコーン2種

【ドリンク】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、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(計24種)

◆ファインダイニングラ・プロヴァンス(1F)

南フランスの邸宅をイメージした店内で、5種の味覚を楽しめるアーティスティックな前菜

「パレット・アート・オードブル」をはじめとする前菜2品、選べるメインディッシュ、

アフタヌーンティースタイルのデザートをお楽しみいただけます。

【提供時間】11:30~15:00(L.O.14:30)

【料金・内容】

- 平日限定「カシ」コース * 乾杯酒付き ¥4,620

前菜2品、メインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート(宇治抹茶とモンブラン、抹茶とマロンのムース、ムラングシャンティー、マロンと抹茶のマカロン、プティフル各種)、ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など(10種)

- 全日 「ベレ」コース ¥5,060

前菜3品、メインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート(同上)、ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など(10種類)

◆イタリアンダイニング ジリオン(1F)

スタイリッシュなニューヨークスタイルの店内で、彩り豊かなアンティパストミスト10種を

三段のティースタンドに盛り付けたオードブルと、季節のスープ、6種類から選べるパスタ、

アフタヌーンティースタイルのデザートをお楽しみいただけます。

【提供時間】11:30~15:00(L.O.14:30)

【料金・内容】 ¥4,620

乾杯酒、ハイティースタイルオードブル、スープ、選べるパスタ、アフタヌーンティースタイルデザート(宇治抹茶とモンブラン、抹茶とマロンのムース、ムラングシャンティー、マロンと抹茶のマカロン、プティフル各種)、ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など(10種類)



左から抹茶とマロンのムース、宇治抹茶とモンブラン、ムラングシャンティー、真ん中中央 苔玉バター



左からマロンと抹茶のマカロン、抹茶スコーン、マロンとレーズンのスコーン、奥 柚子のクリーム



和栗のモンブラン



ハドソンラウンジのアフタヌーンティーイメージ



マンハッタンのアフタヌーンティーイメージ



ラ・プロヴァンスの
アフタヌーンティー付きコースイメージ



ジリオンのアフタヌーンティー付きコースイメージ

<エグゼクティブシェフパティシエ 徳永純司プロフィール>

1979年生まれ 愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪のミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でペストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。2015年「クープ・デュ・モンド」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピエス部門で1位など、数々のコンテストで優勝。2016年4月より、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブシェフパティシエに就任。最近ではテレビ番組やドラマのスイーツ監修、技術指導などにも携わる。



エグゼクティブシェフパティシエ 徳永純司

「ニューヨーククラウンジ」について

上質なインテリアの中にゆったりとお掛けいただけるソファ席を配した華やかな店内では、見た目にも鮮やかな美食を提供します。一角に設けられたデザート工房「アトリエ・デセール」で仕上げられるアフタヌーンティーやパフェ、パンケーキなどのスイーツの他、サンドイッチやハンバーガー、各種御膳など、軽食からしっかりしたお食事までさまざまな用途に対応できるバラエティ豊かなメニューをご用意しております。各種アルコールも取り揃えておりますので、夜はバーラウンジとしてもお楽しみいただけます。



ニューヨーククラウンジ 内観

「ハドソンラウンジ」について

2020年6月27日グランドオープン「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のカウンターを持ち光と影が演出するアーティストックで魅惑的なバーエリア「アンバー」と、ソファ席や洛中洛外図を設置し、ライブラリーの落ち着いた雰囲気醸し出すエリア「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。



ハドソンラウンジ 内観

「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」について

東京を代表するレインボーブリッジ、東京スカイツリー、隅田川の夜景をお楽しみいただけるダイニングエリアでは〈N.Y.ガリルフレンチ〉のコーススタイル、テラスエリアでは〈シャンパンバー〉と2つのハイセンスなエリアをご用意しておりますので、お客様のその日の気分、目的にあわせてご利用いただけます。



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 内観

「ファインダイニングラ・プロヴァンス」について

フランスの星付きレストランでの経験を持つ料理長 木内和利による「ラ・プロヴァンス」は、南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした“モダン・フレンチ”をお楽しみいただけます。常に食材がもつ味わいを最大限に引き出す事を意識し、美味なる料理を導き出す事を目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族の別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。



ラ・プロヴァンス 内観

「イタリアンダイニング ジリオン」について

新鮮な野菜やオリーブオイルをふんだんに使い、素材の味わいを引き出したヘルシーイタリアンをコンセプトに、自家製生パスタをはじめ、スペシャリティフルコースやアラカルトなど多彩なメニューをお楽しみいただけます。デザートは隣接するデザート工房「アトリエ・デセール」より、できたてをお届けいたします。記念日や誕生日などの特別な日、また大切なビジネスのご会食や接待にもご利用いただける個室やラウンドテーブルエリアもご用意しております。



イタリアンダイニング ジリオン 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。(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)、および食卓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、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® ホテルズ&リゾーツグローバルサイト: 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