



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2021年10月28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

旬のストロベリーやピスタチオナッツの濃厚な味わいと食感が楽しめる、  
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

## ウィンターアフタヌーンティーセット

期間:2021年12月1日(水)~2022年2月28日(月)

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、旬の苺やピスタチオを贅沢に使用した「ウィンター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」がご好評につき、ホテルのラウンジおよびレストランで提供する「ストロベリー&ピスタチオ 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。

スイーツセレクションは、栄養価の高いナッツとして人気の「ピスタチオ」を中心にラインナップ。スポンジに旬の苺クリームを乗せたモンブラン、風味豊かなピスタチオのムースに甘酸っぱいラズベリーソースが絶妙にマッチしているピスタチオムースの他に、ラズベリーシュークリームやピスタチオのマカロンを揃えました。さらに、セイボリーは、色鮮やかなブロッコリーと小海老のシーザーサラダ、スモークチキンと野菜がぎっしり詰まったトルティーヤロール、玉ねぎの甘味とベーコンの塩分がクセになるキッシュ、鴨ときのこのパテアंकルトをラインナップいたしました。焼きたてのホテル特製ピスタチオ入りのチョコレートスコーンと、ピスタチオのチョコレートをたっぷりかけたピスタチオスコーンに、ピスタチオ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、フェスティブシーズンを彩るデザートとしてアフタヌーンティーをご賞味ください。

<概要>

【予約期間】 2022年2月28日(月)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12月1日(水)~2022年2月28日(月)

【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。

<http://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【内容・料金】

**ウィンターアフタヌーンティーセット 1名様 ¥3,780 \*消費税込み**

【セイボリー】 スモークチキンのトルティーヤロール/ブロッコリーと小海老のシーザーサラダ/  
鴨ときのこのパテアंकルト/ベーコンと玉ねぎのキッシュ

【スイーツ】 苺のモンブラン/シュークリーム/ピスタチオムース/ピスタチオマカロン/  
ピスタチオのスコーン/ピスタチオチョコレートのスコーン/ピスタチオのホイップバター/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 \*消費税込み**

【スイーツ】 苺のモンブラン/シュークリーム/ピスタチオムース/ピスタチオマカロン/  
ピスタチオのスコーン/ピスタチオチョコレートのスコーン/ピスタチオのホイップバター/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



スイーツのみを揃えたプティフルセット

【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/松山/鄭

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

<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ブティ・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。ブティ・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、75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ご体験いただける旅をご提供しています。

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ください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。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、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイト [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他 SNS サイト [www.facebook.com/intercontinental](http://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](http://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。

## 【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。