



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2021年11月9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

旬の莓と“ナッツの女王”と称されるピスタチオをふんだんに使ったスイーツの数々をラインナップ

ストロベリー&ピスタチオアフタヌーンティー

販売期間：2021年12月1日(水)～2022年3月31日(木) 場所：ニューヨーククラウンジ、ハドソンクラウンジ、他3店舗



莓の赤とピスタチオのライトグリーンが目を惹くアフタヌーンティー



セイボリーはスープやキッシュなど5種類を用意



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、旬を迎える莓や、今注目の“ナッツの女王”と称されるピスタチオをふんだんに使ったアフタヌーンティーを提供いたします。

莓とピスタチオの組み合わせをお楽しみいただけるアフタヌーンティーは、プティ・ガトー5種とスコーン2種をご用意いたしました。ライトグリーンとピンクの色合いが目を惹く莓とピスタチオのベリーヌは、莓のミルクプリンに、莓のソースとフレッシュの莓、ピスタチオのクリームを重ね、ボリュームのある一品に仕上げました。濃厚なピスタチオの味わいと莓の仄かな酸味、やさしい味わいのミルクプリンとのリアージュをご堪能いただけます。さらに莓のメレンゲとピスタチオのクリームを掛け合わせたピスタチオのムラングシャンティー、ピスタチオのバタークリームをサンドしピスタチオのチョコレートをかかけたマカロン、滑らかなくちどけのピスタチオのムース、ふんわりと絞られたエアリー感を楽しめる莓のモンブランをラインナップ。ホテル特製のスコーンは、ピスタチオの風味と食感が楽しめるピスタチオのスコーンと、ピスタチオナッツを閉じ込めたチョコレートのスコーンをお届けいたします。

セイボリーは、カリフラワーのポターージュ、玉ねぎとベーコンのキッシュ、鴨ときのこのパテアंकルト、薫り高いチキンと野菜がぎっしり詰まったトルティーヤロール、小海老とブロッコリーのシーザーサラダを、隣接するフレンチレストランから本格的な味わいを提供いたします。

また、イタリアンダイニング ジリオンとファインダイニング プロヴァンスでは、アフタヌーンティースタイルのデザートが付いたランチコースもご用意しておりますので、シチュエーションやお好みに合わせてご利用いただけます。

<概要>

【提供期間】2021年12月1日(水)～2022年3月31日(木)

【提供場所】**ストロベリー&ピスタチオ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)

ハドソンクラウンジ 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)

ストロベリー&ピスタチオ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/sp-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、松山、鄭

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

<ストロベリー&ピスタチオアフタヌーンティーの詳細>

【プチ・ガトー】

- ・苺のモンブラン ・ピスタチオムース ・ピスタチオのムラングシャンティー ・ピスタチオのマカロン
- ・苺とピスタチオのベリーヌ(ニューヨーククラウンジ/ハドソンクラウンジ/マンハッタン)

【スコーン】(ニューヨーククラウンジ/ハドソンクラウンジ/マンハッタン)

- ・ピスタチオのスコーン ・ピスタチオチョコレートスコーン ・クロテッドクリーム ・ラズベリージャム

【セイボリー】(ニューヨーククラウンジ/ハドソンクラウンジ)

- ・カリフラワーのポターージュ ・ベーコンと玉ねぎのキッシュ ・鴨ときのこのパテアングル
- ・ブロッコリーと小海老のシーザーサラダ ・スモークチキンのトルティーヤロール

《店舗別の内容》

* 料金はすべて消費税込み、サービス別。

* 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】12月1日~26日 平日¥6,600/土日祝¥7,150

12月27日~3月31日平日¥6,050/土日祝¥6,600

【内容】プチ・ガトー5種、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、アイスティー、チョコレート(計24種)

◆ハドソンクラウンジ(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クラウンジです。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】12月1日~26日 平日¥6,600/土日祝¥7,150

12月27日~3月31日平日¥6,050/土日祝¥6,600

【内容】プチ・ガトー5種、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、アイスティー、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。セイボリーはマンハッタンオリジナルのメニューを5種類をご用意。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】根セロリのポターージュ ビーツの泡

【アミューズ・ブッシュ】カブのムース 魚介のマリネ、カリフラワーと生ハムのキッシュ、タスマニアサーモンと根菜のテリーヌ

【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、アイスティー、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 12月1日~26日¥4,950/12月27日~3月31日¥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(苺のモンブラン、ピスタチオムース、ピスタチオのムラングシャンティー、ピスタチオのマカロン、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 12月1日~26日¥5,280/12月27日~3月31日¥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】12月1日~26日¥5,000 /12月27日~3月31日¥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(苺のモンブラン、ピスタチオムース、ピスタチオのムラングシャンティー、ピスタチオのマカロン、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)



苺のピスタチオを使ったプチ・ガトーを5種類ラインナップ



スコーンはピスタチオとチョコレートのフレーバーを用意



ハドソンクラウンジのアフタヌーンティーのイメージ



マンハッタンのアフタヌーンティーイメージ



マンハッタンオリジナルのセイボリーイメージ



ラ・プロヴァンスのアフタヌーンティー付きランチコースイメージ



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。ケーキショップをはじめ、レストラン、婚礼、宴会の全てのデザートを担当。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した「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ティ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を出すエリア「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.グリルフレンチ)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。ランチ&ティータイムでは、アフタヌーンティーを中心にランチコースも提供。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)、および食事前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、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 その他 SNS サイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。