



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年3月31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

初節句にもおすすめ！お家で華やかに端午の節句をお祝いするテイクアウト&デリバリーセットの予約をスタート

期間限定でおうちde端午の節句セットとフルーツタルトを販売

販売期間:2022年5月1日(日)~5月8日(日) 場を販売所:ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



お祝いに相応しいホテル特製のメニューの数々をラインナップ。端午の節句のお菓子に欠かせないちまきや柏餅もセット

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、5月5日の端午の節句に向けて、ホテル自慢の味で食卓を華やかに彩る「おうちde端午の節句セット」およびフルーツタルトの予約を4月1日より開始いたします。

「福が重なる」、「めでたさが重なる」という願いを込めて、端午の節句のお祝いのお料理は重箱に詰めてお届けいたします。一の重は、腰が曲がるまで長生きができるよう長寿の願いを込めた海老、見通しの良い1年を過ごせるよう願った蓮根、家族が仲良く一緒に結ばれるという意味が込められた筑前煮、金運や勝負運を願う栗きんとん、一家の平和を願う縁起物とされ、お祝いの水引をイメージした紅白なますなどを揃えました。二の重は、華やかな手毬寿司とお祝いに欠かせないお赤飯をご用意。お子様にも人気のサーモン、イカ、鯛をはじめ、ホテル特製ローストビーフの手まり寿司と、和菓子の柏餅とちまきを詰め合わせました。さらに、お子様が大好きなフルーツをたっぷりデコレーションしたフルーツタルトをオプションでご用意。お家での華やかな端午の節句を演出いたします。

テイクアウトをはじめ、みんなサービス(※1)もご用意しております。ホテル特製ローストビーフなども取り揃えておりますので、ぜひ一緒に食卓を彩ってみてはいかがでしょうか。

<概要>

【予約受付】 2022年4月1日(金)~4月26日(火)17時まで

※但し、5月1日利用の場合は4月25日17時までに要予約

【販売期間】 2022年5月1日(日)~5月8日(日)

【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。

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

【料金・内容】 *消費税込

・おうちde端午の節句セット 3~4名様用(フルーツタルト付き) ¥23,760
(フルーツタルト無し) ¥19,440

<一の重> 有頭海老、フォアグラのテリーヌ、栗きんとん、数の子、パテ・ド・カンパーニュ、
苺とチーズのクレープ包み、紅白かまぼこ、イカの松笠焼き、鴨胸肉の西京味噌風味、
スモークサーモン、筑前煮、昆布巻き、紅白なます

<二の重> 赤飯、手まり寿司、ちまき、柏餅

・フルーツタルト(15cm) ¥4,860 *予約販売のみ、ご利用日の3日前までに要予約

【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]オプションメニュー、デリバリーについて、店舗・シェフ紹介、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組み、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて



4種類のフルーツで華やかにデコレーションしたタルト

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、鄭

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

【オプションメニューについて】 ※消費税込み
オプションにてローストビーフなどの追加も承ります。

- ・ローストビーフ
1kg ¥12,960/2kg ¥24,840/3kg ¥36,720
- ・キャビアとリコッタチーズパンケーキ カリフラワーのクリーム
18g ¥7,344/50g ¥16,200

※写真はすべてイメージ、盛り付け例となります。商品に器等は含まれません。



ホテル特製ローストビーフ(イメージ)

【デリバリーについて】 ※料金は税込みとなります。
・ご予約はご利用日の6日前 17:00まで承ります。
・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/晴海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

※みんなタクを利用の場合はケーキ無しのセットになります。

港区/中央区/千代田区/新宿区/目黒区/渋谷区/品川区

・商品とご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 みんなのタクシーとは、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＞

1F ロビーフロアのザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック 内観

＜総料理長 中宇祐 満也(なかうね みちや) プロフィール＞

2001年フランス料理の世界大会「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。フランス料理の伝統の 技に、旬の素材を活かした独自の料理をはじめ、時代の潮流に合わせた素材や技法を取り入れた料理を提供。また、お客さまのご要望にあわせた料理の提案を心がけ、大切なシーンを最高のおもてなしで演出できるように指揮をとる。出身地高知県の観光大使を務め、食文化のすばらしさを伝える活動も行っている。2020年9月30日にフランス共和国より名誉ある「フランス農事功労章 シュヴァリエ」を受勲。



総料理長 中宇祐 満也

【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、プuff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、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。