



香り高いオーキッドに包まれた美しい空間でエレガントなスイーツbuffetを開催  
エキゾチックスイーツガーデン～1000輪の蘭に包まれるピーチ&マンゴー～

期間:2022年7月6日(水)～9月30日(金)の平日 場所:ハーバービューテラス/3F



夏のエキゾチックなフルーツをふんだんに使用した、ラベンダーカラーに彩られたスイーツメニューの数々を楽しめる



エントランスには、ラベンダーカラーを基調とした、色鮮やかなオーキッドのフラワーアーチがお出迎え

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)では、「幸福が訪れる」という縁起の良い意味を持ち、花の女王と称されるラベンダーカラーのオーキッド(胡蝶蘭)をテーマにしたスイーツbuffet「エキゾチックスイーツガーデン～1000輪の蘭に包まれるピーチ&マンゴー～」を期間限定で開催いたします。さらに、日程限定でオーキッドワークショップも実施いたします。

国内最大級、常時80万株以上のミディ胡蝶蘭を保有する生産農園「椎名洋ラン園」とコラボレーションし、ニュアンスが異なるパープルカラーの胡蝶蘭を贅沢に使った、フラワーアーチとフォトブースが登場。生花が散りばめられた上品で華やかな空間を演出いたします。推しの担当カラーが「紫」の推し活女子や花好きの方にぜひ体験いただきたいイベントです。

ラベンダーカラーに彩られたスイーツコーナーには、夏のフルーツをふんだんに使用し、バラエティに富んだスイーツの数々をお届けいたします。さっぱりした白桃のスープをはじめ、華やかなトッピングで愛らしく仕上げられた香り豊かなワッフルコーン、サクサクとした食感の白桃のパイ、香ばしいナッツがチェリーの甘酸っぱさを一層引き立てるタルト、マンゴーとココナッツで仕上げたトロピカルな夏を感じさせるムースなどをお楽しみいただけます。さらに、ウェルカムドリンクとして、爽やかなラベンダーカラーのレモネードをご用意いたしました。バラに見立てたスモークサーモンと、ベーコンと玉ねぎを使った甘みと旨味が凝縮されたキャシュ、お肉の旨味が楽しめるパテアンクルートのオードブルセットをお席までお届けいたします。セイボリーコーナーには、夏野菜をふんだんに使った彩りのスープカレー、爽やかな味わいのトマトサルサソースパスタなどを提供いたします。

スペシャルイベントとして、日程限定でオーキッドワークショップを開催いたします。蘭を身近に触れる機会として、オーキッドを使用した小物作りをお楽しみいただけ、お子さまの夏休みの自由研究にもおすすめです。また、SDGsの取り組みとして、参加費の一部を小学校での花育授業料として還元いたします。ワークショップでは、美容効果が期待できるオーキッドと岩塩バスソルトを組み合わせ合わせたオリジナルバスソルト、またはキラキラ輝く葉脈を楽しむ希少品種のジュエルオーキッドを使った癒しの観葉植物テラリウムの2種類からお好きなアイテムをお選びいただけます。大切な方への贈り物として、またご自宅での観賞用におすすめて。

オーキッドに囲まれたラベンダーとパープルカラー尽くしの空間で、サマーフルーツを使ったスイーツとともに、蘭の魅力を存分にお楽しみください。

<概要>

【会場】ハーバービューテラス/3F  
【開催日】2022年7月6日(水)～9月30日(金)の平日  
【営業時間】12:00～14:00

- \*ラストオーダーは各終了時刻の15分前まで。
- \*お申し込み人数が20名様に満たない場合は催行中止となります。その場合は、前日から起算して5日前までにメール、またはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。
- ※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](http://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html)

【料金】¥5,100 (税・サービス料込)  
\*料金には、デザートbuffet、ソフトドリンクが含まれます。  
\*こども(4歳～12歳)料金は一律¥3,300、3歳以下は無料です。

【ご予約・お問い合わせ】レストランオフィス 03-5404-3926(平日10:00～16:00、土日祝 定休)  
<https://www.interconti-tokyo.com/news/event/exotic-sweets-garden.html>

【協賛】オーキッドビューティー株式会社 【協力】株式会社ベストアニバーサリー



国内最大級のミディ胡蝶蘭の生産農園「椎名洋ラン園」とコラボレーションしたスイーツbuffetを開催



## 《オーキッドワークショップ》

蘭に触れて身近に感じていただけるオーキッドワークショップを開催。オーキッドテラリウムまたはオーキッドバスソルトを作成していただけます。SDG'sの取り組みとして、参加費の一部を花育授業料として還元いたします。

■日程: 7月22日(金)、8月1日(月)、15日(月)、26日(金)、9月16日(金)

■料金: 大人1名様¥8,400 / 子供1名様¥6,600 (税・サービス料込)

※デザートbuffe、ソフトドリンクが含まれます。

■定員: 26名

■内容: 下記の中から1種類お選びいただけます。

①オーキッドテラリウム ②オーキッドバスソルト

■スケジュール:

10:30 受付

10:45~11:45 ワークショップ

12:00 スイーツbuffe

14:00 終了



ワークショップ作品イメージ

## 【料理・ドリンクメニュー】

### ＜ウェルカムドリンク＞

・ラベンダーカラーのレモネード

＜スイーツ＞ \*スイーツはビニール手袋を着用してお取りいただけます。

・ブルーベリースフレチーズ

・エキゾチックタルト

・白桃のパイ

・マンゴーココナッツムース

・チェリーとナッツのタルト

・カシスのシュークリーム

・ベリーのコーン

・黒糖のカヌレ

・抹茶の甘味

・グアバゼリー

・ブルーベリーヨーグルト

・ピーチのスープ

・チェリーマカロン

・紫芋クッキー

・ルビーアマンド

・ラベンダーとライチのブランマンジェ



夏野菜のスープカレーやさっぱりしたマトサルサソースパスタなどの温製料理が並ぶ



夏を彩る甘酸っぱいマンゴーココナッツムースのガトー



見目が色鮮やかな紫色で、夏のフルーツを生かしたスイーツをラインナップ

### ＜お料理＞

\*オードブルはテーブルサービス、ホットディッシュはビュッフェボードからビニール手袋を着用してお取りいただけます。

### オードブル

・ベーコンとオニオンのキッシュ

・パテドカンパーニュ

・スモークサーモン スイートチリソース

### スープ

・冷製コーンスープ

### ホットディッシュ

・トマトサルサソースパスタ

・ローストポーク スパイシーバーベキューソース

・スープカレー

・ポテトフライ



グアバゼリーやミニマカロンなど彩り豊かなスイーツを揃えた

### ＜お飲物＞

\*ドリンクバーにてビニール手袋を着用してお取りいただけます。

・「ルピシア」セレクション

アイスティー2種、ホットティー2種

・コーヒー

・アイスコーヒー

・オレンジジュース

・ウーロン茶



玄米フレークやドライフルーツをトッピングしたブルーベリーヨーグルト

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

## 【オーキッドビューティー株式会社について】

国内最大級のミディ胡蝶蘭の生産農園である「椎名洋ラン園」100%出資子会社で、自社栽培のミディ胡蝶蘭からのみ抽出したオーキッドエキス(保湿)を、高濃度配合した化粧品の開発、販売までを手掛けています。胡蝶蘭は国内外多くの受賞を得たオリジナル品種であり、国内新品種最優秀賞や(フラワーオブザイヤー2019)、10年に1度しか開催しない花のオリンピック、フロリアード国際園芸博で金賞などの受賞品種もあります。花や化粧品を販売することによって、売上の一部を主に小学校での花育授業に還元し、大人が花を育てると子供が笑顔になり、コスメで大人が綺麗になればなるほど子供達が様々な美を世界に創出する仕組み作りを創り上げています。世界中に一つでも多くの笑顔が咲かせられますよう、日々精進しています。

# Orchid Beauty

## 【世界のお茶専門店 ルピシア】

世界のお茶専門店「ルピシア」では旬の紅茶、緑茶、烏龍茶はもちろんオリジナルブレンド、フレーバードティーなど年間400種類以上のお茶をご紹介します。世界中の産地から高品質なお茶を選び抜き鮮度を保ったままパックしました。おいしいお茶との出会いをどうぞお楽しみください。



## 【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、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](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。