



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年8月8日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

しぼりたてモンブランをトッピングし、栗本来の豊かな香りと奥深い味わいを満喫できる華やかなパフェが登場

栗とカシスのモンブランパフェ

販売期間: 2022年9月1日(木)～11月30日(水) 場所: ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジ



フランス栗を使ったしぼりたてモンブランをはじめ、爽やかな洋梨と甘酸っぱいカシスの組み合わせを楽しめる秋ならではのパフェ

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、「ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」と「ハドソンラウンジ」にて、栗の風味豊かな味わいとカシスの爽やかな酸味の組み合わせが楽しめる、秋の味覚満載の「栗とカシスのモンブランパフェ」を期間限定で販売いたします。

国産の渋皮栗とフランス栗や洋梨を贅沢に使用し、フランス栗のしぼりたてモンブランをトップにのせ、豪華な見た目と本格的な味わいをお楽しみいただけるパフェをご用意いたしました。

パフェの下の層には、渋皮栗を使ったまろやかな味わいのビスキュイと甘酸っぱいカシスソースを忍ばせることで、異なる食感を演出。さらに、芳醇な香りが楽しめるラムレーズンのアイスクリームとカスタードクリームを重ね、ラム酒が香る泡を華やかにデコレーションし、大人の味わいに仕上げました。トップには、なめらかな食感と、フランス栗の濃厚な味わいのモンブランをしぼり、金粉を振りかけたチョコレート飾り付け、フォトジェニックなパフェに仕上げました。栗の豊かな香りと、爽やかな洋梨ジュレが織り成すリッチなハーモニーをお楽しみいただけ、口に入れた瞬間に穏やかな甘さが広がって、ホクホク感と心地良い余韻を味わえる逸品です。

ホテルのゆったりとしたラウンジで、奥深い栗の風味が楽しめる贅沢なパフェで、秋の味覚をご堪能ください。

<概要>

【期間】 2022年9月1日(木)～11月30日(水)

【場所・提供時間】

ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ/1F

11:30～20:00(L.O.19:30) * 営業時間は11:00～21:30

ハドソンラウンジ/1F

11:30～20:00(L.O.19:30) * 営業時間は10:00～24:00(土日祝は9:00～)

※両ラウンジとも当面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。<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【内容・料金】 * 税金込、サービス料別

栗とカシスのモンブランパフェ ¥2,860

ドリンクセット 平日 ¥3,520/土日祝 ¥3,850

* ドリンクは、コーヒー、紅茶、アイスコーヒー、アイスティー

【ご予約・お問い合わせ】 <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/news/parfait.html>

ニューヨークラウンジ 03-5404-7895(直通)

ハドソンラウンジ 03-5404-7894(直通)

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

<「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」、「アンバー」について>

2020年に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のカウンターを備え、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、ソファ席や浴中浴外図を設置したラウンジエリア、ライブラリーの落ち着いた雰囲気を出し出すエリア「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

【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。

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。