



「品質はただ1つ、最高級だけ」という信念のもと造られた至高のシャンパーニュをグラス1杯から楽しむ

「ヴーヴ・クリコ」シャンパーニュフェア

期間:2022年9月1日(木)~11月6日(日)



イエローラベル ブリュットはグラス1杯から楽しめる



ニューヨーククラウンジではハロウィン期間中イエローラベルにラッピング(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、「品質はただ1つ、最高級だけ」という信念のもと、至高のシャンパーニュ造りを続けてきたメゾン「ヴーヴ・クリコ」のシャンパーニュを、グラス1杯から気軽にお楽しみいただけるフェアを各レストラン&ラウンジ、ルームサービスにて開催いたします。

「ヴーヴ・クリコ」はその名のおり、1772年創業のメゾンを急死した夫に代わり引き継いだ未亡人(フランス語で「ヴーヴ」)のマダム・クリコが築き上げたブランドで、彼女はフランス初の女性実業家とも言われ、ロシアの皇帝アレキサンダー1世に売り込み「クリコのシャンパンしか飲まない」と言わしめたほどの良質なシャンパーニュを作り上げました。黄色い鮮やかなエチケットが印象的なイエローラベルが有名ですが、良質なピノ・ノワールの産地を保有しているため、ロゼにも定評があります。また、ラ・グランダム(偉大なる女性)と呼ばれたマダム・クリコ自身のイメージを反映させた、ヴーヴ・クリコ・メゾンにおける最高級シャンパーニュもラインナップ。これまで数多くの最高級のレセプションの場に華を添えてきた「ヴーヴ・クリコ」の世界を、ぜひお楽しみください。

10月1日~31日までのハロウィン期間中は、「ニューヨーククラウンジ」が「イエローラベル」カラーにラッピングされます。

<概要>

【期間】 2022年9月1日(木)~11月6日(日)

* 当面の間、営業時間を短縮しております。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>

【場所】 1F ハドソンラウンジ/ニューヨーククラウンジ/ラ・プロヴァンス/鉄板焼 匠/イタリアンダイニング ジリオン

3F シェフズ ライブ キッチン、6F 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、インルームダイニング

【料金】 *税金込み、サービス料別

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット グラス ¥2,750 / ボトル ¥16,500

1772年以来メゾンのシンボルで、50~60種もの様々なぶどうがブレンドに使われています。フルーティーでバナナやプリオッシュの香りを持ち、アペリティフからシーフード、パスタにいたるまで、幅広い料理とのペアリングをお楽しみいただけます。

ヴーヴ・クリコ ローズラベル ボトル ¥19,800

マダム・クリコが1818年に最初に作ったロゼ・シャンパーニュ。コッパーオレンジの色を持ち、熟した野いちごのような香りがします。フルボディの赤ワインのような味でもあり、フレッシュさも残すシャンパーニュで、ツナ やサーモン、莓などの赤い果物が良く合います。

ヴーヴ・クリコ ラ・グランダム 2012 ボトル ¥49,500

ラ・グランダム(偉大なる女性)と呼ばれたマダム・クリコ自身のイメージを反映させたワイン。フレッシュな味わいとバランスのとれたピノ・ノワールによるはっきりとしたミネラル感を楽しめ、複雑な香りと、シルクのようにエレガントな口あたりが特徴。アペリティフの他、魚料理にも合うシャンパーニュ。



ラ・グランダム 2012



ローズラベル

【ご予約・お問い合わせ】

03-5404-7895(ラ・プロヴァンス/鉄板焼 匠/ジリオン/ニューヨーククラウンジ)

03-5404-7894(ハドソンラウンジ) 03-5404-2246(シェフズ ライブ キッチン)

03-5404-3925(マンハッタン※平日12:00~18:00)、0570-000222(インルームダイニング)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/news/champagne.html>

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

【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ффェスタイルの場合は、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。