



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年9月16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

4種類のモンブランの食べ比べを楽しむモンブラン尽くしのアフタヌーンティーを期間限定で提供

オータムモンブランアフタヌーンティー

販売期間：2022年11月1日(火)～2022年11月30日(水)／場所：ニューヨーククラウンジ、他4店舗、インルームダイニング



4種のモンブランをラインナップしたアフタヌーンティー(ニューヨーククラウンジイメージ)



別皿でしぼりたての和栗のモンブランを用意

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店舗とインルームダイニングにて、和栗やフランス栗などの4種のモンブランの食べ比べを楽しめる、モンブラン尽くしのアフタヌーンティーを11月1日から11月30日の期間限定で提供いたします。

和栗やフランス栗など4種のモンブランの食べ比べを満喫できる、至極のモンブランづくしのアフタヌーンティーをご用意いたしました。プチガトーは、別皿で提供する和栗の風味豊かな味わいが楽しめるしぼりたてモンブランのほか、力強い風味を感じていただけるフランス栗のモンブランや、華やかな色合いと優しい甘味が特徴の紫芋のシューモンブラン、濃厚な味わいのチョコレートのモンブランを揃え、かぼちゃのチップや紅葉を添えて深まる秋を演出。さらに、チョコレートのマカロン、秋の味覚ぶどうを使った葡萄とベリーゼリーのゼリーをラインナップしました。

ホテルメイドのスコーンは、栗のほくほくとした食感が楽しい栗とレーズンのスコーンとチョコレートスコーンを、クロテッドクリーム、フランボワーズジャムとマーマレードを添えて提供いたします。

セイボリーは、照焼チキンとキノコや野菜がぎっしり詰まったトルティーヤロール、甘味と塩味が合わさった栗とベーコンのキッシュ、さつまいもサラダとクリームチーズのディップや、相性抜群のスモークサーモンとサワークリームをサンドしたミニパンケーキを、隣接するフレンチレストランから秋を感じていただける本格的な味わいをお届けいたします。

また、東京湾の景色が一望できるテラスを併設するフレンチダイニング マンハッタンでは、熟成牛を使ったミニハンバーガーなどのオリジナルのセイボリーが付いたアフタヌーンティーを、イタリアンダイニング ジリオンとファインダイニング ラ・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をご用意。シーンやお好みに合わせてお選びいただけます。

秋の味覚をふんだんに取り入れたモンブラン尽くしのアフタヌーンティーで、非日常のひとときをお楽しみください。

<概要>

【提供期間】2022年11月1日(火)～11月30日(水)

【提供場所】

オータムモンブラン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)

オータムモンブラン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>

【内容】

<プチ・ガトー> *ニューヨーククラウンジ、ハドソンクラウンジ、マンハッタンで提供
チョコレートマカロン、フランス栗のモンブラン、チョコレートモンブラン、
紫芋のシューモンブラン、葡萄とベリーゼリー(*)、しぼりたて和栗のモンブラン(*)

<スコーン> ※ニューヨーククラウンジ、ハドソンクラウンジ、マンハッタンで提供
栗とレーズン、チョコレート、クロテッドクリーム、フランボワーズジャム、マーマレードジャム

<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で提供
かぼちゃのポターージュ、栗とベーコンのキッシュ、照り焼きチキンとキノコのトルティーヤロール、
サツマイモとクリームチーズのディップ、スモークサーモンのタルタル ミニパンケーキ



紅葉をのせて秋の装いに



かぼちゃや栗など秋の味覚を使ったセイボリー

[添付資料]店舗別アフタヌーンティーの内容、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&リゾーツについて

《店舗別の内容》 *料金はすべて消費税込み、サービス料別。

* 当面は、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】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600

【内容】プティ・ガトー6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】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600

【内容】プティ・ガトー6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 ¥6,000 / 土日祝 ¥6,435

【内容】

【セイボリー】

キノコのポタージュ チーズの泡、根セロリのムース 小エビのタルタル添え、

カボチャと生ハムのキッシュ、信玄鶏とナスのテリーヌ、スモーク香るマンハッタンミニバーガー

【プティ・ガトー&スコーン】 プティ・ガトー6種、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)

* 上記のセットの他にWEB予約限定で、チーズまたは生ハムプレート付きセット ¥6,870~、セイボリーアップグレード(世界三大珍味付き)プラン ¥8,695~、モクテルフリーフローが付いたプラン ¥6,435~をご用意しております。

◆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 ¥5,060

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(チョコレートマカロン、フランス栗のモンブラン、チョコレートモンブラン、紫芋のシューモンブラン、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 ¥5,500

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】 ¥5,060

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(チョコレートマカロン、フランス栗のモンブラン、チョコレートモンブラン、紫芋のシューモンブラン、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)

◆インルームダイニング(客室)

レインボーブリッジを臨むベイビュールームまたは隅田川を望むリバービュールームにて、季節のアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

【提供時間】11:00~19:30(L.O.)

【料金】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600

【内容】プティ・ガトー6種、スコーン2種、セイボリー5種、コーヒー、紅茶・ハーブティーなど(6種)



ハドソンラウンジのアフタヌーンティー(イメージ)



4種のモンブランの食べ比べを楽しめる



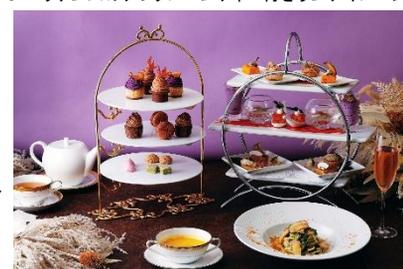
スコーン2種とチョコレートマカロン



マンハッタンのアフタヌーンティー(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イメージ



ジリオンのアフタヌーンティー付きランチイメージ



インルームダイニングのアフタヌーンティーイメージ

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、小峰

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

「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の「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のカウンターをもち光と影が演出するアーティストックで魅惑的なバーエリア「アンバー」と、ソファー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。



「ニューヨーククラウンジ」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、軽食からしっかりと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。



「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。



「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、スペシヤリティ 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。



「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ので、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。



【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。(出勤前の検温と記録)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。