



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年9月27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

【テイクアウト&デリバリー】心躍るフェスティブシーズンを彩るホテルメイドの豪華なパーティーメニューが登場

おうちdeクリスマスパーティーセット2022

販売期間:2022年12月1日(木)~25日(日)まで

場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



おうちdeクリスマスパーティーセットは、4名様用と2名様用をご用意

(上)クリスマスの食卓を彩るパーティーメニューをお届け
(下)ゴールドセットに付くキャビア

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、「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」にて、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」を受勲した、総料理長中宇 祢満也監修の「おうちdeクリスマスパーティーセット」を10月1日より予約をスタートいたします。

クリスマスに欠かせないローストチキンとホテルパティシエ特製のクリスマスショートケーキが含まれ、お子様から大人まで楽しめる、ご自宅で本格的なクリスマスパーティーにおすすめのセットを2種類を販売いたします。ご予算や様々なシーンに合わせてお選びいただけるよう、2名様用と4名様用をご用意いたしました。テイクアウトをはじめ、ホテルから2km圏内のデリバリーも承ります。

シルバーセットは、まろやかでコクのある野菜のポタージュ、シャンパンやワインに合うシーフードのブルスケッタ、厳選した国産牛を使い、とろけるような柔らかさに仕上げたホテル自慢のビーフシチュー、お子様に人気のフライドチキンとフライドポテトなどをラインナップ。

高級食材をアレンジしたゴールドセットには、贅沢なフォアグラのステーキ、濃厚な旨味が凝縮されたオマール海老のパイ包み、柔らかく芳醇でジューシーな味わいのローストビーフなど、ホテルならではのメニューを存分にお楽しみいただけます。極上の食材を心ゆくまで味わえ、ワンランク上のクリスマスパーティーを華やかに演出いたします。

今年のクリスマスは、贅沢なホテルメイドの味わいを気軽に堪能いただけるパーティーセットとともに、ご家族や大切な方とのクリスマスに心温まるひとときをお過ごしください。

<概要>

【予約受付期間】 2022年10月1日(土) 10時よりスタート * 受け取り希望日の7日前10時まで

【販売期間】 2022年12月1日(木)~25日(日)まで

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【お引き取り時間】 11:00~15:30

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-christmas-party.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、小峰

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

[添付資料] おうちdeクリスマスパーティーセットの内容と料金、デリバリーについて、総料理長プロフィール、N.Y.ラウンジブティック概要、新型コロナウイルス感染症対策、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツについて

【おうちdeクリスマスパーティーセット内容】 ※料金は税込みとなります。

■ゴールドセット

4名用 ケーキ付 ¥59,400 ケーキ無し ¥55,620
2名用 ケーキ付 ¥34,560 ケーキ無し ¥31,320

[冷製料理]

- ・サーモンマリネのミ・キュイ
ヨーグルトとフロマージュブランのムース
- ・ずわい蟹とマンゴーのカクテル
- ・キャビア パンケーキとカリフラワーのクリーム
- ・本鮪のグリエ 洋梨とケッパー トマトバジル風味

[温製料理]

- ・鮑とマッシュルームのパセリ風味 ガーリックトースト添え
- ・フォアグラのステーキ トリュフソース
- ・オマール海老のパイ包み アメリケーヌソース
- ・ローストチキン&シポラタ風ポテト
- ・特選ローストビーフ

[デザート]

- ・クリスマスショートケーキ(2名分:10cm/4名分:12cm)



ゴールドセットの料理イメージ

■シルバーセット

4名用 ケーキ付 ¥34,560 ケーキ無し ¥30,780
2名用 ケーキ付 ¥18,360 ケーキ無し ¥15,120

[冷製料理]

- ・ターキーとオレンジのカップサラダ
- ・炙りサーモン レモンドレッシング
- ・シーフードブルスケッタ
- ・照り焼きチキンのトルティーヤ

[温製料理]

- ・なめらかな野菜のポタージュ
- ・ホテル特製フライドチキン&フライドポテト トリュフ風味
- ・小海老のドリア
- ・国産牛のビーフシチュー ヌイユ添え
- ・ローストチキン&シポラタ風ポテト

[デザート]

- ・クリスマスショートケーキ(2名分:10cm/4名分:12cm)



シルバーセットの料理イメージ

■オプションメニュー

[オードブル]

- ・キャビア(18g): ¥7,344

[温製料理]

- ・コーンスープ(2名分): ¥1,728
- ・フライドチキン&フライドポテト(16ピース): ¥2,376
- ・シーフードドリア(4名分): ¥3,024
- ・ローストチキン
1.2kg: ¥4,104 / 1.5kg: ¥4,860
- ・ローストビーフ
1kg: ¥16,200 / 1.5kg: ¥21,600 / 2kg: ¥30,240

- * キャンセル料は7日前より商品代の100%を申し受けます。
- * お料理は仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。
- * 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。
- * 季節商品つき各種割引は適用外とさせていただきます。



豪華な食材を使ったゴールドセットには、
贅沢なローストビーフとフォアグラのステーキをご用意



シェフパティシエ八尾による
クリスマスショートケーキ

【デリバリーについて】

- ・ご予約はご利用日の7日前 10:00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キロ未満の方に限り、デリバリー費3,300円(税込)にて承ります。半径2キロ圏外は承ることができません。
- ・お支払いはクレジットカード事前決済にて承ります。

■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／晴美1-5

<総料理長 中宇柁 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指揮をとる。出身地高知県の観光特使も務め、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 中宇柁 満也

<「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

【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、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をしております。

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。