



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年10月26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

旬の苺ふんだんに使い、芳醇な香りとおのやかな甘味が楽しめる鮮やかなオリジナルカクテルが登場

シーズナルフレッシュフルーツカクテル with 苺

販売期間: 2022年11月1日(火)~2023年2月28日(火)まで 場所: ハドソンラウンジ



蝶と雪の結晶をモチーフにした飾りでアレンジした「ストロベリーファンタジー」と、旬を迎える苺の甘酸っぱさを存分に楽しめるモクテル「ストロベリークラウン」

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、「ハドソンラウンジ」にて、ホリデーシーズンに向けて、冬の味覚の苺を贅沢にアレンジし、華やかなピンクの色合いでフェスティブ気分が楽しめるオリジナルカクテル2種を期間限定で提供いたします。

「ストロベリーファンタジー」は、旬を迎える苺を使い、ホワイトチョコレートとアマレットのリキュールをベースに、豊かな味わいのストロベリーシロップとおのやかな酸味のクランベリージュースをあわせ、淡いピンク色が美しい一杯に仕上げました。グラスの外側に水飴で雪の結晶を描き、蝶をモチーフにした真っ赤ないちごをグラスの内側に飾りつけ、さらに、雪を連想させる煌めく銀箔を添えて、ホリデーシーズンを華やかに演出いたします。

「ストロベリークラウン」は、瑞々しい苺の果実を贅沢に使用し、オレンジとレモンジュース、バニラアイスクリームを加え、豊かないちごの香りを楽しみながら、デザート感覚で味わえるモクテルです。生クリームを入れることで、まるやかな味わいと苺のほんのりした甘酸っぱさがバランスよく調和した味わいに仕上げています。さらに、スライスした新鮮な苺をふんだんにグラスの内側に飾りつけ、トップにはカットしたチョコレートと苺をのせて異なる食感を演出。ひんやりとした口当たりに苺の果肉もしっかり楽しめる、食後のデザートとしておすすめです。

優雅な大人の空間が広がるラウンジ・バーで、彩り豊かなストロベリーカクテルとともに、心華やぐひとときをお過ごしください。

＜概要＞

【期間】 2022年11月1日(火)~2023年2月28日(火)まで

【場所】 ハドソンラウンジ(1F)

【提供時間】 平日 10:00~24:00 / 土日祝 9:00~24:00

※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。

<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金】 ※税金込、サービス料別

◆ストロベリーファンタジー Strawberry Fantasy ¥2,750

構成: モーザルトホワイトチョコレート、アマレット、牛乳、クランベリージュース、苺

◆ストロベリークラウン Strawberry Crown ¥2,200 * ノーアルコール

構成: モナストロベリー、オレンジジュース、レモンジュース、パッションフルーツシロップ、バニラアイスクリーム、生クリーム

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/hudsonlounge/news/hdl-cocktail.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



ストロベリーファンタジー



ストロベリークラウン

<「ハドソンラウンジ」、「アンバー」について>

2020年6月27日グランドオープン「逢う・集う・困む」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、ソファ席や洛中洛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醸し出すエリア「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。



7mのバーカウンターを備えるアンバー



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、プфф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。