



ホテルのシンボルとなる、逢う・集う・囲むをコンセプトにした開放的でダイナミックな空間が誕生

メインロビーにラウンジ&バー、 プライベートダイニングルームがグランドオープン

グランドオープン日：2020年6月27日(土)



ホテル1階のロビースペースを拡張し、より多くの人々が出会い、集う場に



イタリアのロイヤルトラバーチンを用いた幅7mの本格的なバーカウンターが登場

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、本年9月1日に25周年を迎えるにあたり、さらに快適な空間と非日常のひとときをお過ごしいただけるよう、ホテル全館をリノベーションいたしました。その一環として6月27日、メインロビーにアイコンニックなラウンジ&バー、2つのプライベートルームを新たにオープンいたします。再開発の進む竹芝地区において多くの人々が集い交流する場所として、さまざまなシーンを演出いたします。

天井高5mのダイナミックな空間が目を引くハドソンラウンジは、暖炉の暖かな火を囲むラウンジを中心に、瀟洒なソファや存在感のあるバーカウンターを備える大人のバーラウンジ「アンバー」、ライブラリーを取り入れ自宅に居るかのよう寛げる「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2つのプライベートルームを備えた、人々が交わるホテルのシンボルラウンジです。暖炉には「絆を固める」とも言われるラヴァストーン(溶岩石)を使い、印象的なマントルピースに仕上げました。

天井高6mから吊るされたベネチアングラスのシャンデリアと日本の伝統美、洛中洛外図を有するアーティスティックなバー「AMBAR(アンバー)」は、陰影のある琥珀色のライティングで魅惑的なパーティタイムを演出いたします。7mの存在感あるバーカウンター越しに見えるブロンズミラーの前には、300本余りの迫力あるボトルがディスプレイされ、非日常のひとときをお過ごしいただけます。

自宅のリビングルームのように寛げるラウンジ「ザ ライブラリー」は、ニューヨーク マンハッタンビル群を彷彿させる本のシルエットをイメージしたブックシェルフが印象的な、隠れ家的スペースです。扉を閉めると半個室となり、プライベートなミニパーティーが可能です。

またTVモニターを備える2つのプライベートルームでは、ビジネスミーティングはもちろん、フルコースのフレンチでのご接待も可能です。2001年フランス料理の世界大会「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位を受賞した総料理長中宇柁満也を筆頭に、数々のVIPを迎えてきたホテルシェフたちが腕を振ります。

【各エリア名称の由来】

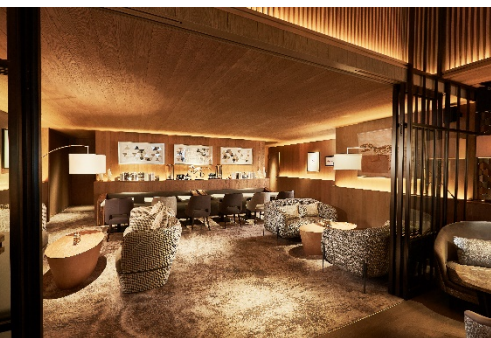
ハドソンラウンジ:「ニューヨークラウンジ」に隣接するラウンジとして、ニューヨークに流れるハドソン川から命名。マンハッタン地区の中でもハドソン川周辺はハイエンドなホテルやレストラン、ショップが立ち並ぶエリアとして知られている。

バー アンバー: バーカウンター越しに見えるブロンズミラーと陰影のある琥珀色(アンバー)のライティングから命名。

ザ ライブラリー: 自宅に居るように寛げる隠れ家的な雰囲気、壁際のブックシェルフの装飾はマンハッタンビル群をイメージさせるシルエットに。

エジソン/ライト(プライベートルーム):

知的な人々が集う、エグゼクティブプライベートラウンジで、「知」の象徴でもある発明家たちの名前から命名。



扉を閉めてパーティースペースとしても使用できる「ザ ライブラリー」



会議にも会食にも使用できる個室を2室新設

[添付資料]店舗概要とおすすめメニュー

- 【店舗名】 ハドソンラウンジ
 【席数】 ラウンジエリア 51席 (129㎡)
 バー アンバー 28席 (36㎡)
 ザ ライブラリー 20席 (55㎡)
 エジソン/ライト(プライベートルーム) 各13席 (27㎡/25㎡)
 【営業時間】 平日 10:00~24:00 / 土日祝 9:00~24:00
 * 17:00以降、未成年のお客様のご入店はご遠慮いただきます。
 【提供時間】 アラカルト 11:30~22:30 (L.O. 22:30)
 アフタヌーンティー 11:30~20:00 (L.O. 19:30)
 バー 17:00~24:00 (L.O. 23:00)
 【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7894 (直通)
www.interconti-tokyo.com/restaurant/hudsonlounge

HUDSON LOUNGE



【おすすめメニュー】 * サービス料、税金別

■BLTチーズバーガー サルサソースを添えて ¥2,800 *ランチタイム

牛肉100%のパテに厚切りのベーコンを合わせたハンバーガー。
この他アメリカンクラブハウスサンドイッチやポークカツサンドイッチなど、5種類のサンドイッチ類をご用意しております。



BLTチーズバーガー



季節ごとにテーマを変えるアフタヌーンティー

■アフタヌーンティー 平日 ¥3,731 土日祝 ¥4,222 *ティータイム

2015年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピエス部門で第1位となった、エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司監修によるアフタヌーンティー。
季節ごとにテーマが変わるプティ・ガトーを24種類ものドリンクとともに楽しみください。

■開業25周年記念カクテル「25トゥエンティファイブ」 ¥2,500 *バータイム

(日本酒、スミレリキュール、クランベリー、金箔)
開業日9月1日の誕生花である「桔梗」をイメージしたカクテル。桔梗カラーの紫にお祝いの花束を添えて、これからも末永く当ホテルをご愛顧いただけるよう、花言葉「誠実な愛」とともに贈ります。



開業25周年記念カクテル「25トゥエンティファイブ」



ジャパニーズウイスキーも豊富な品揃え

■世界のウイスキー ¥1,500~ *バータイム

「富士山麓」や「知多」「竹鶴」などのジャパニーズウイスキーをはじめ、世界各国のウイスキーを集めました。

■ジャパニーズクラフトジントニック ¥1,800 *バータイム

日本国内の蒸留所で作られたジンに、それぞれに合うフレッシュフルーツやハーブを加えたオリジナルカクテル。



ジャパニーズクラフトジンを使ったオリジナルカクテル

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 PR事務局 (株式会社プラチナム内) 担当: 山口/石原/宮島
 Tel: 03-5572-7351 / Fax: 03-5572-6075 / Email: interconti-tokyo-pr@vectorinc.co.jp
本ホテル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/近藤
 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、お食事はアラカルトオーダー方式で提供させていただいております。

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。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 開業25周年記念プロモーション (1995年9月1日開業)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは2020年、開業25周年を迎えます。これを記念しまして、25周年記念のテーマおよびロゴマークを制定いたしました。

テーマ: 「25 years of True Hospitality and Beyond」

開業から25年間の感謝の気持ちを込めて、今までもこれからも、真のホスピタリティと最上級のサービスをお届けします。心躍る明るい未来を創造し提供し続けてまいります。

ロゴマーク: ホテルは東京湾と隅田川に交差する水辺のロケーションにあり、四半世紀にわたり東京湾岸地域を灯台のように照らし続け、お客様に心躍る体験を提供してまいりました。そのホテルの外観をモチーフにし、ウォーターフロントにあるアイコン的なホテルをイメージさせる「青」を基調として作成いたしました。



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、70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体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、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いただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。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、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihg.com