



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年11月25日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

日程限定でプロのフローリストによるレクチャーが付いたクリスマスリース作りが体験できるワークショップを開催

クリスマスリースアレンジメントワークショップ付きアフタヌーンティープラン

開催日：2022年12月8日(木)・16日(金)・20日(火) / 場所：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



日にち限定で、クリスマスリースアレンジ付きプランを販売

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、レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタンにて、12月8日、16日、20日の日程限定でクリスマスリースアレンジメントのワークショップが体験できるアフタヌーンティープランをご用意いたしました。

クリスマス華やかに演出するクリスマスリースを、プロのフローリストによるレクチャーを受けながら作成していただけるイベントを開催します。香り高い生のグリーンや華やかなオーナメントを使ったお洒落なクリスマスリースは、大切な方への贈り物やご自宅のクリスマス飾りとしておすすめです。

リース作りを体験していただいた後は、彩り豊かな苺やルビーチョコレートをふんだんに取り入れた、ピンク尽くしのアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。特にセイボリーは、熟成牛を使ったミニハンバーガー、キッシュやスープなど、マンハッタンオリジナルのメニューをお届けいたします。

自然光が降り注ぐ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とともにラグジュアリーなティータイムをお過ごしください。

-----<概要>-----

【日程】12月8日(木)、16日(金)、20日(火)

【時間】各日10:00~13:30

【場所】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

【料金】大人1名様¥12,400(税・サービス料込)

※アフタヌーンティー(乾杯酒付き)、ドリンク、クリスマスリースが含まれます。

【定員】各回24名

【内容】クリスマスリースは下記の中から1種類お選びいただけます。

①HAPPY HOLIDAY(グリーン) ②SNOW WHITE(ホワイト)

<スケジュール>

10:00~11:30 受付、クリスマスリースアレンジメントワークショップ

11:30~13:30 アフタヌーンティーをお楽しみいただけます

【詳細・予約】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/manhattan/plan/mhn-aft-workshop.html>



クリスマスリースアレンジメント(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

[添付資料]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

【「クリスマスジョイアフタヌーンティー」の内容】

[セイボリー] ミネストローネスープ バジルの泡、ブロッコリーと生ハムのキッシュ、
アンディーブと鴨コンフィのサラダ仕立て、コンソメと人參ピュレ 魚介のマリネ、
マンハッタン特製ミニハンバーガー

[プティ・ガトー] 苺プリンとハーブゼリー、苺とピスタチオのマカロン、ルビーチョコレートのみース、
ルビーチョコレートのロリポップ、ピスタチオとチェリーのケーキ、ピスタチオのタルト

[スコーン&コンディメント] ルビーチョコレートのスコーン、ピスタチオのスコーン、
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

[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)



マンハッタンのアフタヌーンティー(イメージ)



ルビーチョコレートと苺づくしの色鮮やかなスイーツ



ホテルメイドスコーン2種



マンハッタンオリジナルのセイボリー

「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。(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、buffestailの場合、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。