



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年1月23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

ホテルオリジナルチョコレートギフトやバレンタイン限定デザートをお届け

バレンタイン ランチ & ディナープラン

販売期間: 2023年2月1日(水)~2023年2月28日(火) / 場所: ジリオン、ラ・プロヴァンス、他4店舗



バレンタイン限定のチョコレートデザートやドルチェピザ(イメージ)

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:宮田 宏之)では、ホテル内レストランおよびラウンジにてバレンタインを演出するランチ & ディナープランを2月1日より期間限定で提供いたします。

ホテル内レストランおよびラウンジにて、ホテルオリジナルのチョコレートギフトやバレンタイン限定のデザートを提供するバレンタイン ランチ & ディナープランをご用意いたしました。

ラ・プロヴァンスとジリオンではフルコースでお届けするランチ & ディナープランをはじめ、アフタヌーンティースタイルでデザートを提供するランチコースをラインナップいたしました。鉄板焼 匠では料理長の特選和牛をお楽しみいただけるコースを、レインボーブリッジをはじめ東京湾を一望するマンハッタンでは記念撮影も付いたプランをご用意し、大切な方と過ごす特別なひとときを演出いたします。

さらにハドソンラウンジとニューヨークラウンジではピンクとライトグリーンが目を引くルビーチョコレート&ピスタチオアフタヌーンティーを、シェフズ ライブ キッチンでは世界のチーズをテーマにしたアレンジメニューが並ぶチーズ尽くしのブッフェを、ホテルオリジナルのチョコレートギフトが付いたプランでお届けいたします。

心躍るバレンタインシーズンをぜひお楽しみください。

<概要>

【提供期間】2023年2月1日(水)~2023年2月28日(火) * 店舗により異なる

【場所・時間】* 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>

ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F) / イタリアンダイニング ジリオン(1F) / 鉄板焼 匠(1F) / ハドソンラウンジ(1F) / ニューヨークラウンジ(1F) / 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)

ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30) / ディナー 17:30~22:00(L.O.21:00)

シェフズ ライブ キッチン(3F)

ランチ 11:00~14:30(L.O.14:15) / ディナー 17:30~22:00(L.O.21:45)

【詳細・予約】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/news/event/valentine-sp.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

《店舗別のプラン詳細》

* 料金はすべて税金込み、サービス料別。

ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F)

フランスの星付きレストランでの経験を持つ料理長 木内による、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。5種の味覚を表現した「パレット・アート・オードブル」をはじめ、メインディッシュはフランス産鴨肉のローストにショコラソースを合わせご用意いたしました。フルコース、またはランチ限定のアフタヌーンティースタイルでデザートを提供するコースより、シーンやお好みに合わせてお選びいただけます。

【期間】2023年2月1日(水)～2月14日(火)

【料金】1名様 ランチ¥6,930～ / ディナー¥11,000～

【内容】[ランチ]乾杯酒、前菜2品、メイン料理、デザート(アフタヌーンティースタイル)、お飲物

[ランチ&ディナー]シャンパンハーフボトル、前菜2品、魚料理、肉料理、デザート、お飲物

【特典】ホテルオリジナルギフト チョコレート「アマンドショコラ」(お一人様1点)や、チョコレートケーキ「モワローショコラ」(お二人様で1点)など ※プランによって内容が異なる

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/la-provence/plan/lp-valentine.html>



ラ・プロヴァンス内観



ラ・プロヴァンス ランチコース(イメージ)

イタアンダイニング ジリオン(1F)

星付きレストランでの経験を持ち、世界のVIPをおもてなしてきた料理長 阿部による、新鮮な野菜やオリーブオイルをふんだんに使用し、素材の味わいを引き出したヘルシーイタリアンをお楽しみいただけます。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をはじめ、バレンタインを演出するパスタやメインディッシュをご用意。フルコースではバレンタイン限定のドルチェピザをご提供いたします。ランチ限定プランではアフタヌーンティースタイルでデザートを提供するコースもラインナップし、シーンやお好みに合わせてお選びいただけます。

【期間】2023年2月1日(水)～2月14日(火)

【料金】1名様 ランチ¥6,380～ / ディナー¥10,450～

【内容】[ランチ]乾杯酒、前菜、スープ、パスタ、デザート(アフタヌーンティースタイル)、お飲物

[ランチ&ディナー]シャンパンハーフボトル、前菜、スープ、パスタ、肉料理、デザート、お飲物

【特典】ホテルオリジナルギフト チョコレート「アマンドストロベリーショコラ」(お一人様1点)や、チョコレートケーキ「モワローショコラ」(お二人様で1点)など ※プランによって内容が異なる

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/plan/zillion-valentine.html>



ジリオン内観



モワローショコラ(イメージ)

鉄板焼 匠(1F)

ヘルシー・ビューティー・フレッシュをもとにオリーブオイルで調理する鉄板焼 匠では、「料理長 特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演する、料理長 馬原によるヘルシーな鉄板焼をお楽しみいただけます。目の前でフランベする焼きトマトをはじめ、旬の野菜や魚介、料理長特選和牛をご用意いたしました。デザートは隣接するラウンジでゆったりとしたソファで寛ぎながらお召し上がりいただけます。

【期間】2023年2月1日(水)～2月28日(火)

【料金】1名様 ランチ¥10,869～ / ディナー¥18,260～

【内容】[ランチ]乾杯酒、アミューズ、鮮魚のグリル、本日の焼き野菜、特選和牛、ガーリックライス、味噌汁・香の物、デザート、お飲物

[ディナー]乾杯酒、アミューズ、前菜、伊勢海老のグリル、本日の焼き野菜、特選和牛、ガーリックライス、味噌汁・香の物、デザート、お飲物

【特典】ホテルオリジナルギフト チョコレート「ボンボンショコラ」(お一人様1点)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/takumi/plan/takumi-valentine.html>



鉄板焼 匠 ファーストディッシュ
トマトのフランベ(イメージ)



ハドソンラウンジ内観



ボンボンショコラ(イメージ)

ハドソンラウンジ(1F)

「逢う・集う・囲む」をコンセプトにしたホテルのシンボルラウンジのハドソンラウンジでは、平日限定でバレンタインのホテルオリジナルギフトが付いたルビーチョコレート&ピスタチオアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

【期間】2023年2月1日(水)～2月28日(火)

【料金】1名様 ¥5,652

【内容】プティ・ガトー6品、スコーン2種、セイボリー5品、ドリンク25種(おかわり自由)

【特典】ホテルオリジナルギフト チョコレート「キャレショコラ」(お一人様1点)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/hudsonlounge/plan/hdl-valentine.html>

ニューヨーククラウンジ(1F)

「なごみ」「くつろぎ」「美食」を追求したニューヨークスタイルのラグジュアリーな空間で、バレンタインのホテルオリジナルギフトが付いたルビーチョコレート&ピスタチオアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

【期間】2023年2月1日(水)～2月28日(火)

【料金】1名様 平日¥7,391 / 土日祝¥7,826

【内容】プティ・ガトー6品、スコーン2種、セイボリー5品、ドリンク24種(おかわり自由)

【特典】ホテルオリジナルギフト チョコレート「ルビーローズ」(お一人様1点)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/plan/nyl-valentine.html>



ニューヨーククラウンジ内観

シェフズライブ キッチン(3F)

ヘルシー・ビューティー・フレッシュがコンセプトのシェフズライブ キッチンでは、料理長 佐藤による「出来立て」「楽しい」「おいしい」にこだわったライブ感あふれる新感覚ブッフェをお楽しみいただけます。バレンタイン期間は、各国のおいしいチーズを厳選し、アレンジメニューが目を引きチーズ尽くしのブッフェでお届けいたします。

【期間】2023年2月1日(水)～2月28日(火)

【料金】[ランチ]1名様 平日 大人¥6,956 子供¥2,200 / 土日祝 大人¥7,391 子供¥2,530

[ディナー]1名様 平日 大人¥8,695 子供¥3,190 / 土日祝 大人¥9,565 子供¥3,520

【特典】ホテルオリジナルギフト チョコレート「キャレシヨコラ」(お二人様で1点)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/plan/world-cheese-fair.html#valentine>



シェフズライブキッチン
ブッフェ(イメージ)

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)

レインボーブリッジなどの東京湾の景色を一望できるロケーションで、料理長 井上による「N.Y.グリルフレンチ」をお楽しみいただけます。バレンタイン限定のデザートや記念撮影も付いた、大切な方と過ごす日に相応しい内容でお届けいたします。

【期間】2023年2月1日(水)～2月28日(火)

【料金】1名様 ランチ¥4,608～ / ディナー¥8,086～

【内容】[ランチ]乾杯酒、前菜、スープ、メイン料理、デザート、お飲物

乾杯酒、前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート、お飲物

[ディナー]乾杯酒、選べるドリンク、前菜2品、魚料理、肉料理、デザート、お飲物

乾杯酒、選べるドリンク、前菜3品、魚料理、肉料理、デザート、お飲物

【特典】記念撮影(スタッフが撮影しプレゼント、1予約につき1枚)

ホテルオリジナルギフト チョコレート「キャレシヨコラ」や「ボンボンシヨコラ」(1予約につき1点) など

※プランによって異なる

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



キャレシヨコラ(イメージ)



マンハッタン内観

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。

【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、ブッフェスタイルの場合は、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行っております。
- ・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。