



【テイクアウト&デリバリー】ひな祭りはご自宅で華やかにお祝いを

桃の節句をお祝いする「おうちdeひな祭りセット」とひな祭りケーキを販売

予約期間:2月1日(火)スタート 販売期間:2月18日(土)~3月5日(日) 場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



食卓を彩る華やかなひな祭りセットは、お祝いに相応しいホテル特製のメニューラインナップ。ピンクカラーのシャンティーとお花をあしらったひな祭りケーキ

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、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、3月3日のひな祭りに向けてお家で華やかなお祝いが叶う「おうちdeひな祭りセット」とひな祭りケーキを期間限定で販売いたします。

「福が重なる」、「めでたさが重なる」という願いを込めて、ひな祭りのお祝いのお料理は重箱に詰めてお届けいたします。一の重は、腰が曲がるまで長生きができるよう長寿の願いを込めた海老、見通しの良い1年を過ごせるよう願った蓮根、家族が仲良く一緒に結ばれるという意味が込められた筑前煮、金運や勝負運を願う栗きんとん、一家の平和を願う縁起物とされ、お祝いの水引をイメージした紅白なます、子宝成就を願った数の子などを揃えました。二の重は、華やかな手毬寿司とお祝いに欠かせないお赤飯をご用意。お子様にも人気のサーモン、イカ、海老をはじめ、ホテル特製ローストビーフの手毬寿司と、雛菓子の1つである桜餅を詰め合わせました。

さらに、ピンクカラーのシャンティーとお花をあしらったひな祭りケーキをご用意いたしました。旬の苺とシャンティーをふわふわのスポンジに挟み、苺の甘さと酸味のバランスを楽しめるショートケーキは、ご家族で楽しめる一品です。

「おうちdeひな祭りセット」はテイクアウトをはじめ、ホテル周辺へのデリバリーもしておりますので、お気軽にご利用いただけます。フランス共和国より名誉ある勲章を受勲した総料理長中宇衿が監修するホテルメイドの味をお楽しみください。

<概要>

<おうちdeひな祭りセット>

【予約受付】 2月1日(水)~2月27日(月)17時まで ※受け取り希望日の6日前までに要予約

【販売期間】 2月18日(土)~3月5日(日)

【料金】 おうちdeひな祭りセット 3~4名様用 ケーキ付き ¥23,760 / ケーキ無し ¥19,440 *消費税込

<ひなまつりケーキ>

【予約受付】 2月1日(水)~3月2日(木) ※但し、受け取り希望日の3日前までに要予約

【販売期間】 2月18日(土)~3月5日(日) ※但し、店頭販売は3月3日(金)まで

【料金】 ひな祭りケーキ(12cm) ¥4,320 *消費税込

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

販売店舗: ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック(1階) 営業時間: 11:00~19:00

おうちdeひな祭りセット <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-hinamatsuri.html>

ひな祭りケーキ https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/sweets_takeout.html#hinamatsuri

[添付資料]商品の内容、デリバリーについて、店舗・シェフ紹介、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて、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

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

【「おうちdeひな祭りセット」の内容】

- ・一の重： 有頭海老、フォアグラのテリーヌ、栗きんとん、数の子、
パテ・ド・カンパーニュ、苺とチーズのクレープ包み、
紅白かまぼこ、イカの松笠焼き、鴨胸肉の西京味噌風味、
スモークサーモン、筑前煮、昆布巻き、紅白なます
- ・二の重： 赤飯、手毬寿司、桜餅

【オプションメニュー】

オプションにてローストビーフの追加も承ります。

- ・ローストビーフ 1kg ¥12,960/2kg ¥24,840/3kg ¥36,720 ※消費税込み

【デリバリーについて】

- ・ご予約はご利用日の6日前17時まで承ります。
- ・配送料金およびお届け地区はホテルから半径2キロ圏外内となり、以下の通りです。
尚、半径2キロ圏外は承ることができません。
 - 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/浜離宮庭園/
豊海町/晴美1-5
- ・お届け時間は11:30～18:30となります。
- ・デリバリー費は¥3,300(消費税込み)にて承ります。但し、¥12,000以上のご注文の場合は無料にてお届けいたします。
尚、お支払いはクレジットカード事前決済にて承ります。



二の重に収められた手毬寿司とお赤飯



ホテル特製ローストビーフ(イメージ)

<「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

<総料理長 中宇祐 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 中宇祐満也



シェフパティシエ 八尾 綱紀

<シェフパティシエ 八尾 綱紀(やお つなき) プロフィール>

ザ・キャピトル東急ホテルでスーシェフとして約7年、主にウエディングケーキやチョコレート細工など多岐にわたる業務を経験。RIZAP COOK銀座店では約3年、料理教室のトレーナーとしてお客様に料理やお菓子などを指導する。また、東京スイーツ&カフェ専門学校では、チーフとして製菓の授業を行い、学生達にクオリティーの高い技術と知識の指導や育成を行う。2022年4月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのシェフパティシエに着任。お客様に感動を与えるようなケーキによるサプライズや、妥協を許さないクオリティーの高いお菓子作りを目指して、日々精進している。

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。

【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)、および食食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、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。