

新たな家族の誕生を楽しくお披露目するために特別にデザインされた性別発表ケーキの提供をスタート
マタニティプランを華やかに演出するジェンダーリビールケーキが登場

期間：通年 場所：鉄板焼 匠



赤ちゃんをイメージした淡いピンクとブルーのシャンティでデコレーションしたホテルオリジナル「ジェンダーリビールケーキ」

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、鉄板焼 匠にて、妊婦さんに向けたマタニティプランを華やかに演出する「ジェンダーリビールケーキ」の提供をスタートしました。

好評をいただいているマタニティプランを楽しく華やかに演出するジェンダーリビールケーキは、アメリカで人気の風習で、「gender(ジェンダー)＝性別」、「reveal(リビール)＝明かす」を意味し、赤ちゃんの誕生を楽しみにしている家族に性別をお披露目するために特別にデザインされています。

鉄板焼 匠では、ケーキの中に男の子の場合はブルーベリーを、女の子の場合にはストロベリーを入れてご用意。ケーキをカットすると性別を告げるフルーツがお目見えします。カットするまでのドキドキ感と、現れたフルーツにより性別がわかる楽しみで大変盛り上がり、家族が笑顔であふれる素敵な思い出となる演出です。鉄板焼 匠では、妊婦さんのマタニティライフを安心で快適に楽しいシーンをお手伝いさせていただきます。

-----<概要>-----

【期間】通年

【場所】鉄板焼 匠(1F)

【時間】ランチ 11:30～15:00(L.O. 14:30) / ディナー 17:30～22:00(L.O. 20:00)

【料金】ジェンダーリビールケーキ付マタニティランチプラン 平日 ¥14,080～、土日祝 ¥15,180～

ジェンダーリビールケーキ付マタニティディナープラン 平日 ¥19,580～、土日祝 ¥20,680～

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/takumi/plan/takumi-maternity.html#gender>

【内容】*消費税込み、サービス料別 *WEB予約限定のプランとなります。

ランチコース

スタンダードプラン 平日 ¥14,080 / 土日祝 ¥15,180

- ・乾杯酒
- ・ノンアルコールスパークリングワインまたはスパークリングワイン
- ・ファーストディッシュ「焼きトマト」
- ・季節の鮮魚のグリル
- ・本日の焼き野菜
- ・料理長特選和牛フィレ80g
～付けジュレでお召し上がりいただけます～
- ・特製ガーリックライスと味噌汁・香の物
- ・お席を移動して、「アトリエ・デセール」より
パティシエ特製アイスクリームとプティガトールワゴンサービス
- ・ジェンダーリビールケーキ
～目の前でカットして性別をお披露目します～
- ・カフェインレスコーヒー または ノンカフェインティーなど

アップグレードプラン 平日 ¥16,280 / 土日祝 ¥17,380

- ・乾杯酒
- ・ノンアルコールスパークリングワインまたはスパークリングワイン
- ・ファーストディッシュ「焼きトマト」
- ・鮑のグリル(2名様毎に鮑1個の用意となります)
- ・本日の焼き野菜
- ・料理長特選和牛フィレ80g
～付けジュレでお召し上がりいただけます～
- ・特製ガーリックライスと味噌汁・香の物
- ・お席を移動して、「アトリエ・デセール」より
パティシエ特製アイスクリームとプティガトールワゴンサービス
- ・ジェンダーリビールケーキ
～目の前でカットして性別をお披露目します～
- ・カフェインレスコーヒー または ノンカフェインティーなど

・ディナーコース

スタンダードプラン 平日¥19,580 / 土日祝¥20,680

- ・乾杯酒
- ・ノンアルコールスパークリングワインまたはシャンパン
- ・ファーストディッシュ「焼きトマト」
- ・本日の前菜
- ・季節の鮮魚のグリル
- ・本日の焼き野菜
- ・料理長特選和牛フィレ80g
～付けジュレでお召し上がりいただきます～
- ・特製ガーリックライスと味噌汁・香の物
- ・お席を移動して「アトリエ・デセール」よりパティシエ特製デザート
- ・ジェンダーリビールケーキ
～目の前でカットして性別をお披露目します～
- ・カフェインレスコーヒー または ノンカフェインティーなど



ランチコース スタンダードプラン(イメージ)



鮑付き(アップグレードプラン)コース(イメージ)



鉄板焼 匠 内観

アップグレードプラン 平日¥21,780 / 土日祝¥22,880

- ・乾杯酒
- ・ノンアルコールスパークリングワインまたはシャンパン
- ・ファーストディッシュ「焼きトマト」
- ・本日の前菜
- ・鮑のグリル(2名様毎に鮑1個の用意となります)
- ・本日の焼き野菜
- ・料理長特選和牛フィレ80g
～付けジュレでお召し上がりいただきます～
- ・特製ガーリックライスと味噌汁・香の物
- ・お席を移動して「アトリエ・デセール」よりパティシエ特製デザート
- ・ジェンダーリビールケーキ
～目の前でカットして性別をお披露目します～
- ・カフェインレスコーヒー または ノンカフェインティーなど

<鉄板焼 匠 料理長 馬原雄一 プロフィール>

福岡県出身。1998年より神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ、パンパシフィックホテル横浜(現 横浜ベイホテル東急)、コンラッドホテル東京、シャングリ・ラ ホテル東京など外資系ホテルで調理の経験を重ね、また2003年から2年間は在ロシア・サントペテルブルク日本国総領事館公邸料理人として、小泉純一郎、鳩山由紀夫元総理や国内外の著名人の宴席を担当した。2012年ホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社、2018年9月「鉄板焼 匠」料理長に就任。在外公館の公邸料理人として、また外資系ホテルで経験を積んできたことから、調理の技術のみならず語学も堪能。鉄板焼は日本の四季を感じさせながらも、外国のお客様にも喜ばれるよう、各国料理のテイストを加えたコース仕立てにしている。また季節ごとに最も適した食材を取り入れられるよう、仕入れ業者や各産地からの情報に常にアンテナを張っている。



鉄板焼 匠 料理長 馬原雄一

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

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。