



ゆったりとしたラウンジで楽しむ夏季限定の軽食メニュー
シェフ特製 オリジナルカレー 三種

販売期間: 2020年9月30日(水)まで 場所: ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ、ハドソンラウンジ他



風味や辛さの異なる、ホテルならではの3種類の本格カレー

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、「ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」、「ハドソンラウンジ」他にて、ゆったりとしたラウンジで楽しむ夏季限定の軽食メニュー「シェフ特製 オリジナルカレー 三種」をご用意いたしました。

時間が無いときでも気軽にお召し上がりいただける軽食として、今年も人気のオリジナルカレー三種をご用意いたしました。ホテルのメインダイニング「ラ・プロヴァンス」のシェフがフランス料理の技法で丁寧に仕込んだ「やわらかな牛ほほ肉のフォン・ド・ヴォー ビーフ カレー」、スパイスの風味やバターのマイルドな味わいがインドカレーの定番として人気が高い「バターチキン カレー」、そして館内のブッフエレストラン「シェフズ ライブ キッチン」のレシピで作った、青唐辛子のさわやかな辛さと様々なハーブやスパイスの香り、ココナッツミルクの甘みが絶妙な「夏野菜のグリーンカレー」をラインナップいたしました。バターチキンカレーとグリーンカレーは夏季限定のメニューで、この期間のみカレー二種の食べ比べも可能です。

この機会にそれぞれ風味や辛さの異なる3種類のカレーをぜひお試しください。

<概要>

- 【期間】 2020年9月30日(水)まで
- 【場所】 ニューヨークラウンジ / 1F 11:00~21:30(L.O.21:00) * 営業時間は11:00~21:30
ハドソンラウンジ / 1F 11:30~21:30(L.O.21:00) * 営業時間は10:00~24:00(土日祝は9:00~)
インルームダイニング(ルームサービス)

※両ラウンジとも当面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>

- 【内容・料金】 * サービス料、税金別
- | | |
|-----------------------------|--------|
| やわらかな牛ほほ肉のフォン・ド・ヴォー ビーフ カレー | ¥2,700 |
| バターチキン カレー | ¥2,000 |
| 夏野菜のグリーン カレー | ¥2,000 |
| 選べる2種の食べ比べカレー | ¥2,300 |

- 【ご予約・お問い合わせ】 ニューヨークラウンジ 03-5404-7895(直通)
ハドソンラウンジ 03-5404-7894(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/hudsonlounge/news/hdl-curry.html>

【添付資料】「シェフ特製 オリジナルカレー 三種」の内容・料金、店舗紹介、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、開業25周年記念プロモーションについて

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 / 近藤

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com



【やわらかな牛ほほ肉のフォン・ド・ヴォー ビーフ カレー】

フランス料理の技法でじっくりと仔牛の出汁をとり、牛ほほ肉がやわらかくなるまで手間と時間を掛けて作ったホテルならではの看板商品です。



¥2,700



【バターチキンカレー】

インドカレーの定番として人気が高く、スパイスの風味やバターのマイルドな味わいが特徴です。じっくりとマリネしたタンドリーチキンがトッピングされ、真夏でも食欲をそそります。



¥2,000



【夏野菜のグリーンカレー】

タイを代表するカレーとして有名なスパイシーカレー。青唐辛子のさわやかな辛さと様々なハーブやスパイスの香り、ココナッツミルクの甘みが絶妙で、夏野菜をたっぷり添えました。



¥2,000

【選べる2種の食べ比べカレー】

上記3種類のカレーから2種類をお選びいただき、それぞれポットにいれて提供いたします。ご飯は一皿の提供となります。

¥2,300

【オプションメニュー】 ※カレーと組み合わせてお召し上がりください。



スモールグリーンサラダ
¥500



スモールフレッシュフルーツ
¥500

<「ニューヨークラウンジ」について>

上質なインテリアの中にゆったりとお掛けいただけるソファ席を配した華やかな店内では、見た目にも鮮やかな美食を提供します。一角に設けられたデザート工房「アトリエ・デセール」で仕上げられるアフタヌーンティーやパフェ、パンケーキなどのスイーツの他、サンドイッチやハンバーガー、各種御膳など、軽食からしっかりしたお食事までさまざまな用途に対応できるバラエティ豊かなメニューをご用意しております。各種アルコールも取り揃えておりますので、夜はバーラウンジとしてもお楽しみいただけます。



ニューヨークラウンジ 内観

<「ハドソンラウンジ」について>

2020年6月27日グランドオープン。「逢う・集う・囲む」をコンセプトにした開放的かつダイナミックなラウンジ&バー。天井高5mの「火を囲む暖炉のあるラウンジ」を空間の中心とし、7mのカウンターを持ち光と影が演出するアーティストックで魅惑的なバーエリア「アンバー」と、ソファ席や洛中洛外図を設置し、ライブラリーの落ち着いた雰囲気醸し出すエリア「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プライベートルーム「ライト」「エジソン」を完備した、人と人の交わる、当ホテルの新たなシンボルラウンジです。



ハドソンラウンジ 内観

【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、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、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