



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2024年6月19日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

ロビー階にある2つのラウンジに、夏におすすめの3種のホテルオリジナルカレーが登場
夏のカレーフェアを開催

販売期間: 2024年7月1日(月)~8月31日(土) 場所: ハドソンラウンジ、ニューヨーククラウンジ



厳選した旬の食材をふんだんに使ったホテルシェフ特製本格カレー3種を用意

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、「ハドソンラウンジ」と「ニューヨーククラウンジ by インターコンチネンタル 東京ベイ」にて、厳選した旬の食材や彩り豊かな夏野菜をアレンジし、スパイスの香りと素材本来の旨みを活かした夏季限定のホテルオリジナルカレー3種をお楽しみいただける「夏のカレーフェア」を7月1日より開催いたします。

毎年恒例の「夏のカレーフェア」は、フランス料理の技法でじっくりと丁寧に煮込んで、牛肉の旨みが凝縮された奥深い味わいの「牛ほほ肉のフォンド・ヴォー ビーフカレー」、青唐辛子のピリッとした辛さがクセになり、ハーブとココナッツミルクを加えることでより一層コクが深まり、爽やかな香りとマイルドな風味が楽しめる「夏野菜のグリーンカレー」、トマトソースにカルダモンやクミンなどの香辛料とアメリカヌソースを合わせたシェフ特製のカレーとともに豪華なおマール海老や旬の白身魚、小ヤリイカとのマリージュをお楽しみいただける「オマール海老のシーフードカレー」を揃え、それぞれ異なる風味や辛さをお楽しみいただけます。さらに、オプションでカレーに合う栄養バランスを整えるサラダや季節のフルーツをご用意いたしました。バラエティ豊かなカレーは、ランチやディナーにはもちろん、気軽に食べられる軽食としてもおすすめです。

ホテルのゆったりとしたラウンジで、シェフが趣向を凝らした本格カレーとともに、暑い夏を楽しんでみてはいかがでしょうか。

概要

【販売期間】 2024年7月1日(月)~8月31日(土)

【提供場所・時間】

ハドソンラウンジ / 1F 11:30~20:30

ニューヨーククラウンジ by インターコンチネンタル 東京ベイ / 1F 11:30~20:00

【料金】 * 税込・サービス料別

・牛ほほ肉のフォンド・ヴォー ビーフカレー ¥3,190

・夏野菜のグリーンカレー ¥2,860

・オマール海老のシーフードカレー ¥4,180

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-summer-curry-selection_2024.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、山崎、チェンバレン

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

【夏のカレーセレクション内容】 *税込・サービス料別



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メニューです。

¥3,190



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。

¥2,860



オマール海老のシーフードカレー

トマトソースにカルダモンやクミンなどの香辛料、アメリカンソースを合わせたシェフ特製のカレーに、豪華なおマール海老や旬の白身魚、小ヤリイカを合わせたシーフードカレーです。

¥4,180

【オプションメニュー】



スモールグリーンサラダ ¥770



スモールフレッシュフルーツ ¥770

＜「ハドソンラウンジ」、「アンバー」について＞

2020年にグランドオープンした「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のカウンターを備え、光と影が演出するアーティスティ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たラウンジエリア、ライブラリーの落ち着いた雰囲気を出すエリア「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」「エンジン」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

＜「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

＜ホテル概要＞

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。

寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。

<https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

＜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、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのおお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.comその他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。