



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2020年9月15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

「品質はただ1つ、最高級だけ」という信念のもと、至高のシャンパーニュ造りを続けてきたメゾン
「ヴーヴ・クリコ」シャンパーニュフェア

期間：2020年9月18日(金)～11月23日(月)



Veuve Clicquot

REIMS FRANCE



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、「品質はただ1つ、最高級だけ」という信念のもと、至高のシャンパーニュ造りを続けてきたメゾン「ヴーヴ・クリコ」のシャンパーニュを、グラス1杯から気軽にお楽しみいただけるフェアを各レストラン&ラウンジ、ルームサービスにて開催いたします。

「ヴーヴ・クリコ」はその名のとおり、1772年創業のメゾンを急死した夫に代わり引き継いだ未亡人(フランス語で“ヴーヴ”)のマダム・クリコが築き上げたブランドで、彼女はフランス初の女性実業家とも言われ、ロシアの皇帝アレキサンダー1世に売り込み「クリコのシャンパンしか飲まない」と言わしめたほどの良質なシャンパーニュを作り上げました。黄色い鮮やかなエチケットが印象的なイエローラベルが有名ですが、良質なピノ・ノワールの産地を保有しているためロゼにも定評があります。また特別なリザーブワインだけを厳選し、贅沢にブレンドした「エクストラ ブリュットエクストラ オールド」は、特別な日にこそ開けていただきたい1本です。これまで数多くの最高級のレセプションの場に華を添えてきた「ヴーヴ・クリコ」の世界を、ぜひお楽しみください。フェア期間中は「ニューヨークラウンジ」が「イエローラベル」カラーにラッピングされます。

<概要>

【期間】 2020年9月18日(金)～11月23日(月)

【場所】 1F ファインダイニング ラ・プロヴァンス／鉄板焼 匠／イタリアンダイニング ジリオン／
ニューヨークラウンジ／ハドソンラウンジ
3F シェフズ ライブ キッチン
インルームダイニング(ルームサービス)

【料金】 *税金、サービス料別

ヴーヴ・クリコイエローラベルブリュット グラス ¥2,500 / ボトル ¥15,000

1772年以来メゾンのシンボルで、50～60種もの様々なぶどうがブレンドに使われています。フルーティーでバニラやブリオッシュの香りを持ち、アペリティフからシーフード、パスタにいたるまで、幅広い料理とのペアリングをお楽しみいただけます。

ヴーヴ・クリコローズラベル ボトル ¥18,000

マダム・クリコが1818年に最初に作ったロゼ・シャンパーニュ。コッパーオレンジの色を持ち、熟した野いちごのような香りがします。フルボディの赤ワインのような味でもあり、フレッシュさも残すシャンパーニュで、ツナ やサーモン、莓などの赤い果物が良く合います。

ヴーヴ・クリコエクストラブリュットエクストラオールド ボトル ¥25,000

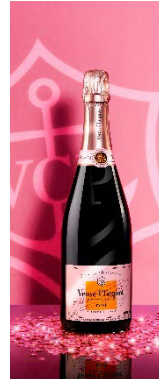
イエローラベルの真髄を表現したリザーブワインのみを使用した独自のブレンドで、とても細かい泡と美しいゴールド色を兼ね備えたシャンパーニュです。特にチーズとは想像を超える相性の良さです。

【ご予約・お問い合わせ】

03-5404-7895(ラ・プロヴァンス／鉄板焼 匠／ジリオン／ニューヨークラウンジ)

03-5404-7894(ハドソンラウンジ)、03-5404-2222(インルームダイニング)

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



ヴーヴ・クリコ エクストラ ブリュット
エクストラオールド(左)
ヴーヴ・クリコ ローズラベル(右)



フェア期間中は、「ニューヨークラウンジ」が「ヴーヴ・クリコ」のディスプレイでジャックされます

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

【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、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