



からだを温めるホテル特製オニオングラタンスープやローストビーフとハンバーグを同時に楽しめる贅沢なバーガーが登場

ウィンターセレクション

販売期間: 2020年12月1日(火)~2021年2月28日(日) 場所: ハドソンラウンジ



あつあつオニオングラタンスープ(左)、とろとろハッシュドビーフ(右)は寒い冬こそ食べたい、シェフの心がこもった温かいラインナップ

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、ハドソンラウンジにて、寒い冬におすすめのからだを芯まで温めるメニューや、フェスティブシーズンを彩る華やかなメニューをご用意いたしました。

今夏グランドオープンしたホテルのアイコン的な「ハドソンラウンジ」では、からだを温めるメニューとしてあつあつの玉ねぎのグラタンスープと牛バラ肉を使ったハッシュドビーフを、クリスマスや年末年始のフェスティブシーズンにおすすめのメニューとしてローストビーフを使ったバーガーやサラダをラインナップいたしました。お料理はすべて隣接するフレンチダイニング「ラ・プロヴァンス」より提供いたします。

フランスの郷土料理である、オニオングラタンスープは、バゲットの下にじっくり煮込んだ濃厚なオニオンスープの上にスイス産のグリエルチーズをゴールドンカラーになるまで焼き上げました。

ホテル特製とろとろハッシュドビーフは、旬のきのここと牛バラ肉を赤ワイン、マデラソースとデミグラスソースでじっくり煮込みました。トマトが隠し味になり、ハッシュドビーフの旨味を引き立てています。

見た目も豪華なローストビーフサラダは、パリパリした紅芯大根とジューシーなローストビーフをたっぷり盛り付け、まろやかな甘味のしょう油風味のドレッシングを合わせ、さっぱりとお召し上がりいただけるヘルシーな一品です。

“こぼれ”ローストビーフバーガーは、出来立てのバンズにハンバーグとローストビーフを溢れるまで重ねて、贅沢な一品に仕上げました。玉ねぎの奥深い甘味を感じるシャリアピンソースとのマリアージュをお楽しみいただけます。

暖炉を併設するスタイリッシュな優美な空間のラウンジで期間限定のメニューとともに、暖かい冬をお過ごしください。

<概要>

【期間】 2020年12月1日(火)~2021年2月28日(日)

【場所】 ハドソンラウンジ (1F)

【提供時間】 11:30~21:30(L.O.21:00)

※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>

【料金・内容】 ※サービス料、税金別

あつあつオニオングラタンスープ ¥1,600

寒い冬にぴったりの、体も心も温まるおすすめのオニオングラタンスープです。

とろとろハッシュドビーフ ¥3,200

赤ワインとマデラワインでじっくりと煮込んだとろける牛肉、滑らかな口当たりのハッシュドビーフライです。

ローストビーフサラダ(二人分) ¥3,600

ふんだんにローストビーフを使った見た目も華やかで贅沢な一品です。

和風ドレッシングでさっぱりとお召し上がりいただけます。二人でシェアしながらお楽しみください。

“こぼれ”ローストビーフバーガー ¥3,500

ローストビーフとハンバーグを1度に楽しめる贅沢、ボリュームミーなハンバーガーです。

サクサクとしたパイの食感とともにお楽しみいただけます。

【ご予約・お問い合わせ】 ハドソンラウンジ 03-5404-7894(直通)

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

【添付資料】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、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて



ローストビーフサラダ(二人分)



“こぼれ”ローストビーフバーガー

<「ハドソンラウンジ」、「アンバー」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、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)、および食器用トレイ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。

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