



報道関係者各位

スモークベーコンの香りとチーズの濃厚な味わいが絶妙にマッチした、ハドソンラウンジオリジナルハンバーガーが登場
ハドソンバーガーをはじめ、様々なバーガーをラインナップ

販売期間: 通年 場所: ハドソンラウンジ



スモークベーコンの香ばしさとチーズの濃厚な味わいが絶妙なハドソンバーガー

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、ハドソンラウンジにて、ラウンジオリジナルの「ハドソンバーガー」をご用意いたしました。

ハドソンバーガーは、ハンバーグとベーコン、新鮮なトマト、レタスをバンズで挟みまし。お客様に提供する直前に、バーガー全体を桜チップで香りづけ、クロッシュで香りと旨味を閉じ込めたまま、お客様のもとへお届けいたします。最後に温かいチーズフォンデュソースを上からふんだんにかけてお召し上がりいただけます。パティの厚みを通常よりも1.5倍増しにすることで、お肉のジューシーさを感じていただけます。また、通常よりもスモークを効かせたベーコンを合わせ、チーズフォンデュソースとの相性をより際立たせた味わいに仕上げました。ホテルの新たなシンボルとなるラウンジで、見た目だけではなく、香りも味も楽しめるオリジナルハンバーガーをお楽しみください。

さらに、ジューシーメンチカツバーガー、BLTチーズバーガー、“こぼれ”ローストビーフバーガー(季節限定)の3品もラインナップ。お好みに合わせてご堪能いただけます。

<概要>

- 【期間】 通年
 【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

ハドソンバーガー ¥2,800

トマトやレタス、ハンバーグにスモークしたベーコンを挟み、上からチーズフォンデュソースをふんだんにかけて召し上がっていただくハドソンラウンジオリジナルハンバーガー。

ジューシーメンチカツバーガー ¥2,400

厚みのあるメンチカツは、食べ応え充分。定番のキャベツやトマトに加え、デミグラスソースが旨味を引き立てます。

BLTチーズバーガー ¥2,800

ベーコン、レタス、トマト、ハンバーグの旨味が口の中で広がる、ボリュームたっぷりのハンバーガーです。

“こぼれ”ローストビーフバーガー (季節限定) ¥3,500

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

【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/>

BLTチーズバーガー



ジューシーメンチカツバーガー

“こぼれ”
ローストビーフバーガー

[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、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

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 / 陳 / 松山

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

<「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、ソファー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。(出社前の検温と記録)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)やかトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食事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、プuffスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いしております。

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きます。

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