



天候を気にせずに、桜のデコレーションを眺めながらお楽しみいただける個室プランが登場

個室×インドア花見プラン

期間:2021年3月31日(水)まで

場所:シェフズライブ キッチン



桜のデコレーションと共にお花見をお楽しみいただける個室

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)では、シェフズライブ キッチンにて、桜のデコレーションと共に、天候を気にせず楽しめる「個室×インドア花見プラン」をご用意いたしました。

日本中あちらこちらがピンク色に染まり美しくなるこの季節に、個室内で桜のデコレーションを眺めながら、彩り豊かなブッフェをお楽しみいただけます。鮮やかな桜色のロゼスパークリングワインで乾杯していただいた後は、シェフによる季節の食材を使ったおもてなしのファーストディッシュ「コラーゲンたっぷり 美肌&健康スープ」をお召し上がりいただき、胃腸を整えていただきます。大地の旨味たっぷりのサラダコーナーを始め、シェフが目の前で調理するグリルコーナー、ペストリーシェフがお客様のお好みに合わせて仕上げるオリジナルパフェなどをご用意したデザートコーナーなど、バラエティ豊かなライブ感溢れるブッフェ料理をご堪能いただけます。お飲み物は、アルコールやノンアルコールを多数揃え、2時間のフリードリンクで、お料理と共にお花見をお楽しみいただけます。

歓送迎会やお祝いなどを安心安全にご利用いただけるよう、飛沫防止アクリルパネルもご要望に応じて設置いたします。個室ならではの、よりプライベートな時間をご提供いたします。

「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をコンセプトにした、バラエティに富んだ約50種類のメニューで、気の置けない仲間と春のひとときを存分にお楽しみください。

<概要>

【期間】2021年3月31日(水)まで

【場所】シェフズライブ キッチン/3F

【お問い合わせ・ご予約】Tel:03-5404-2246(直通) *ご予約はご利用日の3日前まで

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/plan/clk-hanami.html>

【料金】*税金込、サービス料別 *ラストオーダーは各終了時間の30分前

*当面の間、短縮営業のためホームページをご確認ください。

ランチブッフェ (11:00~14:30)

平日 大人 ¥5,651 子供 ¥2,200 / 土日祝 大人 ¥7,825 子供 ¥2,530

ディナーブッフェ (17:30~22:00)

平日 大人 ¥6,520 子供 ¥3,190 / 土日祝 大人 ¥8,695 子供 ¥3,520



コラーゲンたっぷり 美肌&健康スープ

[添付資料]店舗概要、新型コロナウイルス感染症対策について、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

<シェフズライブ キッチン 料理長 佐藤克紀 プロフィール>

北海道札幌市出身。外資系ホテルを中心に鉄板焼レストラン、アジア料理レストラン、宴会の調理を経験し、2018年9月にシェフズ ライブ キッチン料理長に就任。「お客様のご希望やシチュエーションに合わせて料理をアレンジできるよう、シーンを想像しながらレシピを作っています。常に季節感を大切に仕上げることを心がけ、洋食、中華、エスニックを中心にジャンルにこだわることなく、バラエティに富んだ料理を提供いたします。」

<「シェフズライブ キッチン」について>

「ヘルシー、ビューティー、フレッシュ」をコンセプトに、ライブ感あふれるbuffetスタイルを展開するシェフズライブ キッチンは、シェフが目の前で料理するパフォーマンスをお楽しみいただけます。buffetの前にテーブルへお届けするファーストディッシュ「コーゲンたっぷり美肌&健康スープ」は、当店自慢の一品です。少人数グループに最適な個室もございます。



【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)、および食事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、buffet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けます。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