

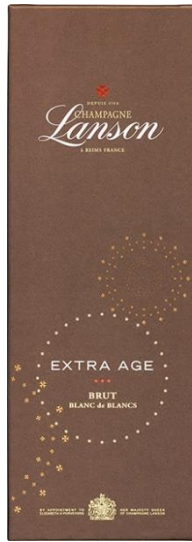


英国王室に愛され続けたロイヤルシャンパーニュをグラス1杯から楽しめる
ランソン シャンパーニュフェア

期間: 2021年6月21日(月)~8月31日(火)



ランソンシャンパーニュフェア (イメージ)



ランソンエクストラ・エイジ・ブランドブラン



ランソンブラックラベル
ブリュット(左)



ランソンロゼラベル
ブリュット(右)



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、各レストラン&ラウンジ・バーおよびインルームダイニングにて、期間限定でグラス一杯からお楽しみいただける「ランソン シャンパーニュフェア」を実施いたします。

1860年のヴィクトリア女王時代より 150年以上英国王室に愛され続けたロイヤルシャンパン「ランソン」は、マロラクティック発酵を行わないことで、ゆっくりとした熟成を促し、果実味や新鮮さを保ちながら味わいを深めています。今回のフェアではランソン社創業250年の節目に発売された「ランソン エクストラ・エイジ・ブランドブラン」もご用意し、特別なアペリティフタイムを演出いたします。

グラス一杯から楽しめる「ランソンブラックラベル ブリュット」は、花の蜜の香りを感じられ、まろやかな味わいのシャンパンです。淡いピンクの色調をした「ランソンロゼラベル ブリュット」は、バラやフルーツのアロマが基調となり、ラグジュアリーな空間で味わいたい1本です。「ランソンエクストラ・エイジ・ブランドブラン」は、白い花の香りと洋梨や桃のアクセントが調和した、ミネラル感のある爽やかなシャンパーニュです。中でも、力強さと優美さ、フレッシュさと複雑さのバランスに優れたエレガントさが際立つ「ランソンブラックラベル ブリュット」は、前菜からデザートまでマリァージュが楽しめるオールマイティーな味わいのため、「鉄板焼 匠」で8月末日まで提供中の「くまもと あか牛」コースとのペアリングがおすすめです。

香り華やかなシャンパーニュ「ランソン」とともに、コース料理や優雅なアペリティフタイムをご家族やご友人とお楽しみください。

<概要>

- 【期間】 2021年6月21日(月)~8月31日(火)
【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
6F レインボーブリッジダイニング & シャンパンバー マンハッタン
インルームダイニング(ルームサービス)

- 【料金】 * 税金込み、サービス料別
ランソンブラックラベルブリュット グラス ¥2,750/ボトル ¥16,500
ランソンロゼラベルブリュット ボトル ¥19,800
ランソンエクストラエイジブランドブラン ボトル ¥27,500

- 【ご予約・お問い合わせ】 <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/news/champagne.html>
03-5404-7895(ラ・プロヴァンス/鉄板焼 匠/ジリオン/ニューヨーククラウンジ)
03-5404-7894(ハドソンラウンジ)
03-5404-2246(シェフズ ライブ キッチン)
03-5404-2222(インルームダイニング)
03-5404-3925(マンハッタン)



鉄板焼 匠では、熊本県畜産共推会 金賞受賞牛「くまもと あか牛」を堪能できるフェアを開催中

【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)やか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、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をしております。

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®ホテルズ&リゾート 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