



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2021年10月25日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

ホリデーシーズンを彩るシェフ自慢の特選コースと空間で、華やかなクリスマスを演出

## クリスマス ランチ&ディナープラン

期間: 2021年12月1日(水)~12月26日(日)まで 場所: ファインダイニングラ・プロヴァンス、鉄板焼 匠他 3店舗



ラ・プロヴァンスではキャビア、オマール海老などの高級食材を使った料理が登場

鉄板焼 匠では活 伊勢海老、鮑、黒毛和牛などをご用意

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、ホテル内レストランの「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」、「レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン」、「ハドソンラウンジ」にて、12月1日より各レストラン料理長が厳選した食材でフェスティブシーズンに相応しいコースを華やかにアレンジし、ロマンティックなクリスマスを演出いたします。

各レストランでは、グラスシャンパンやグラスドン・ペリニオンなどの乾杯酒から始まり、キャビアやオマール海老、黒毛和牛などの高級食材を活かした、シェフ渾身のクリスマスランチ&ディナーコースをご用意いたしました。シチュエーションやお好みに合わせてご利用いただける多彩なレストランプランをご用意しておりますので、クリスマスデコレーションされた非日常的な華やかな空間で、大切な方と特別なひとときをお過ごしください。

### <概要>

【期間】 2021年12月1日(水)~12月26日(日)まで \*ファインダイニングラ・プロヴァンスとイタリアンダイニング ジリオンは25日まで。

【場所】 ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F) ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~21:00(L.O.)

鉄板焼 匠(1F) ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~21:00(L.O.)

イタリアンダイニング ジリオン(1F) ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~21:00(L.O.)

レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン(6F) ディナー17:30~21:00(L.O.)

ハドソンラウンジ(1F) 10:30~21:30(L.O.)

※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】 \* 料金は税金込・サービス料別

ファインダイニング ラ・プロヴァンス ランチ 1名様 ¥6,600~ / ディナー 1名様 ¥19,800~

鉄板焼 匠 ランチ 1名様 ¥13,200~ / ディナー 1名様 ¥22,000~

イタリアンダイニング ジリオン ディナー 1名様 ¥15,400~

レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン ディナー 1名様 ¥18,700~

ハドソンラウンジ 1名様 ¥7,272~

【ご予約・お問い合わせ】 <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/christmas.html>

03-5404-7895(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)

03-5404-7894(ハドソンラウンジ)

03-5404-3925(マンハッタン ※受付時間: 平日12:00-18:00)

[添付資料]各レストランのクリスマスランチ&ディナープラン内容、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、松山

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

<各レストランのクリスマスランチ&ディナープラン内容>

### ファインダイニングラ・プロヴァンス / 1F

フランスの星付きレストランでの経験を持つ料理長木内によるプロヴァンス料理をご堪能いただけるコースをはじめ、オマール海老や鴨肉のローストなどクリスマスの季節に相応しいメニューをご用意いたしました。コースの最後にはクリスマス限定のデザートをお楽しみいただけます。

#### [ランチ]

◆食前酒付き！華やかなプロヴァンス料理×莓たっぷりクリスマスワゴンで贅沢ランチ 1名様 ¥6,600

【乾杯酒】 グラス ロゼスパークリングワイン ※ノンアルコールもご用意しております。

【前菜】 パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【前菜】 魚介のマリネと新鮮野菜のアンサンブル

【前菜】 季節魚介のブイヤベース

【メインディッシュ】 本日の鮮魚 または 本日のお肉料理 または アップグレードメニュー

【デザート】 クリスマスを彩るワゴンデザート

【お飲物】 コーヒー または 紅茶、ハーブティーなど



ラ・プロヴァンスの内観

◆食前酒付き！本格フレンチフルコース×莓アフタヌーンティーでプレミアムランチ 1名様 ¥8,800

【乾杯酒】 グラス ロゼスパークリングワイン ※ノンアルコールもご用意しております。

【前菜】 パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【前菜】 魚介のマリネと新鮮野菜のアンサンブル

【前菜】 季節魚介のブイヤベース

【魚料理】 本日の鮮魚 市場での出会い または 活きオマール海老 シェフのインスピレーション(+¥2,200)

【メインディッシュ】 本日のお肉料理 または アップグレードメニュー

【デザート】 クリスマス限定 莓とチョコレートのアフタヌーンティースタイルデザート

【お飲物】 コーヒー または 紅茶、お茶菓子



ラ・プロヴァンスのクリスマスランチ(イメージ)

#### アップグレードメニュー

- ・ニュージーランド産仔牛のポワレ(+¥1,650)
- ・フランス産鴨胸肉のロースト(+¥1,650)
- ・氷温熟成牛フィレ肉のポワレ(+¥2,200)
- ・蝦夷鹿のグランヴヌール(+¥2,750)
- ・プロヴァンス・シストロン産仔羊のグリエ(+¥3,300)
- ・阿蘇のあか牛のグリエ 赤ワインと香味野菜のソース(+¥3,850)

◆ソファァー確約！乾杯シャンパン付きオマール海老×熟成牛×フォアグラでゴージャスランチ 1名様 ¥13,200

【特典】 ソファァーのお席を確約

【乾杯酒】 グラス シャンパン ※ノンアルコールもご用意しております。

【前菜】 パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【前菜】 魚介のマリネと新鮮野菜のアンサンブル

【前菜】 季節魚介のブイヤベース

【魚料理】 活きオマール海老 シェフのインスピレーション

【メインディッシュ】 氷温熟成牛ロース肉とフォアグラのロッシュニ 黒トリュフソース

【デザート】 クリスマス限定 莓とチョコレートのアフタヌーンティースタイルデザート

【お飲物】 コーヒー または 紅茶、お茶菓子

#### [ディナー]

◆乾杯シャンパン付き白子ブイヤベース×オマール×厳選肉料理でプロヴァンス贅沢ディナー 1名様 ¥19,800

【乾杯酒】 グラス シャンパン ※ノンアルコールもご用意しております。

【ファーストディッシュ】 パレット・アート・オードブル

~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【冷前菜】 旬魚介のマリネと新鮮野菜のアンサンブル

【温前菜】 金目鯛と白子ベニエのブイヤベース

【魚介料理】 カナダ産オマール海老 季節からのインスピレーション

【メインディッシュ】 七面鳥・フォアグラ・黒トリュフのパイ包み焼き または 阿蘇のあか牛のグリエ 黒トリュフ香る赤ワインソース(+¥3,300)

【デザート】 クリスマススペシャルデザート

【お飲物】 コーヒー または 紅茶、お茶菓子



ラ・プロヴァンスのクリスマスディナー(イメージ)

◆乾杯シャンパン付きキャビアなど世界三大食材×オマール×鹿など厳選肉で至高ディナー 1名様 ¥24,200

◆乾杯酒ドンペリ付き 1名様 ¥27,500

◆ドンペリボトル1本付き 1名様 ¥38,500

【乾杯酒】 グラス シャンパン ※ノンアルコールもご用意しております。

【ファーストディッシュ】 パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【冷前菜】 冬の'旬'前菜 フランス産キャビアと共に

【温前菜】 フォアグラとトリュフのナーージュ

【魚介料理】 カナダ産オマール海老 季節からのインスピレーション

【メインディッシュ】 北海道産蝦夷鹿ロース肉のポワレ 赤い果実と赤ワインのソース または 阿蘇のあか牛のグリエ 黒トリュフ香る赤ワインソース(+¥2,200)

【デザート】 クリスマススペシャルデザート

【お飲物】 コーヒー または 紅茶、お茶菓子

## 鉄板焼 匠 / 1F

ヘルシー・ビューティ・フレッシュをもとにオリーブオイルで調理する、世界のVIPをおもてなししてきた経験と技を具えた料理長馬原による新感覚のヘルシー鉄板焼では、グラスシャンパンやボルドン・ペリニオンなどが付いたランチ&ディナーコースをご用意しております。

### 【ランチ】

#### ◆黒毛和牛食べ比べクリスマス特別コース 1名様 ¥13,200

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 焼きトマト  
【魚料理】 鮮魚のグリル 季節のソースで  
【野菜】 本日の焼き野菜  
【肉料理】 黒毛和牛ロース50gとフィレ40gの食べ比べ  
【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物  
【デザート】 ニューヨーククラウンジ アトリエ・デセールより  
アイスクリームとプティガトーワゴン  
【お飲物】 コーヒー または 紅茶

#### ◆帆立貝と鮮魚×黒毛和牛を堪能するリッチなクリスマスコース

1名様 ¥14,300

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 焼きトマト  
【魚料理】 鮮魚のグリルと帆立貝のグリルの食べ比べ 季節のソースで  
【野菜】 本日の焼き野菜  
【肉料理】 黒毛和牛ロース50gとフィレ40gの食べ比べ  
【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物  
【デザート】 ニューヨーククラウンジ アトリエ・デセールより  
アイスクリームとプティガトーワゴン  
【お飲物】 コーヒー または 紅茶

#### ◆活伊勢海老×黒毛和牛を堪能する豪華クリスマスランチコース 1名様 ¥19,800

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 焼きトマト  
【魚料理】 活 伊勢海老のグリル 【野菜】 本日の焼き野菜  
【肉料理】 黒毛和牛ロース50gとフィレ40gの食べ比べ  
【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物  
【デザート】 ニューヨーククラウンジ アトリエ・デセールより  
アイスクリームとプティガトーワゴン 【お飲物】 コーヒー または 紅茶

### 【ディナー】

#### ◆伊勢海老×黒毛和牛 クリスマス限定ディナーコース 1名様 ¥22,000

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル  
【前菜】 匠特製 本日の前菜  
【魚料理】 活 伊勢海老のグリル 季節のソースで  
【野菜】 本日の焼き野菜 【肉料理】 黒毛和牛ロース100gまたはフィレ80g  
【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物  
【デザート】 ニューヨーククラウンジ アトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート  
【お飲物】 コーヒー または 紅茶

#### ◆帆立貝と伊勢海老×黒毛和牛が魅力！特別ディナーコース 1名様 ¥24,200

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル  
【前菜】 匠特製 本日の前菜  
【魚料理】 帆立貝のグリルと伊勢海老のグリルの食べ比べ  
【野菜】 本日の焼き野菜 【肉料理】 黒毛和牛ロース100gまたはフィレ80g  
【お食事】 匠特製 ガーリックライス／味噌汁と香の物  
【デザート】 ニューヨーククラウンジ アトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート  
【お飲物】 コーヒー または 紅茶

#### ◆フォアグラ×伊勢海老×黒毛和牛を堪能！限定ディナーコース 1名様 ¥27,500

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル  
【冷前菜】 匠特製 本日の前菜 【温前菜】 フォアグラのソテー  
【魚料理】 活 伊勢海老のグリル 【野菜】 本日の焼き野菜  
【肉料理】 黒毛和牛ロース100gまたはフィレ80g  
【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物  
【デザート】 ニューヨーククラウンジにてアトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート  
【お飲物】 コーヒー または 紅茶

#### ◆活鮑×神戸牛と黒毛和牛の食べ比べを堪能！至高ディナーコース 1名様 ¥30,800

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル  
【前菜】 匠特製 本日の前菜 【魚料理】 活 鮑のグリル  
【野菜】 本日の焼き野菜 【肉料理】 神戸牛ロース50gと黒毛和牛フィレ40gの食べ比べ  
【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物  
【デザート】 ニューヨーククラウンジにてアトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート  
【お飲物】 コーヒー または 紅茶

#### ◆フォアグラ×活鮑×神戸牛と黒毛和牛の食べ比べを堪能！至極ディナーコース 1名様 ¥33,000

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル  
【冷前菜】 匠特製 本日の前菜 【温前菜】 フォアグラのソテー  
【魚料理】 活 鮑のグリル 【野菜】 本日の焼き野菜  
【肉料理】 神戸牛ロース50gと黒毛和牛フィレ40gの食べ比べ  
【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物  
【デザート】 ニューヨーククラウンジにてアトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート  
【お飲物】 コーヒー または 紅茶



鉄板焼 匠の内観



鉄板焼 匠のクリスマスランチ(イメージ)



鉄板焼 匠のクリスマスディナー(イメージ)



特別ディナーコースで提供する  
帆立貝のグリル

## イタリアンダイニング ジリオン / 1F

世界のVIPをおもてなした料理長 阿部洋平渾身のクリスマスにふさわしい華やかなメニューをはじめ、高級シャンパーニュを組み合わせさせたコースなど多彩なプランをご用意いたしました。

### ◆乾杯酒付きキャビア×オマール×Tボーンステーキで贅沢ディナー 1名様 ¥15,400

- 【乾杯酒】 グラスプマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールもご用意しております。
- 【冷前菜】 甲殻類のジュレと根セロリのクレマ キャビアとウニを合わせて
- 【パスタ】 ポルチーニ茸と牛ほほ肉のラグー トロッコリ トリュフと共に
- 【魚介料理】 ブルターニュ産オマール海老のティエピド シェフのインスピレーションで
- 【肉料理】 アンガス牛のTボーンステーキ
- 【デザート】 シェフパティシエ特製聖なるクリスマスドルチェ 【お飲物】 コーヒーまたは紅茶

### ◆アワビ×オマール海老×和牛で至高イタリアンディナー 1名様 ¥18,700

- 【乾杯酒】 グラスプマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールもご用意しております。
- 【冷前菜】 甲殻類のジュレと根セロリのクレマ キャビアとウニを合わせて
- 【温前菜】 蝦夷アワビのバイ包み ズワイガニとアワビ肝のサルサ
- 【パスタ】 ポルチーニ茸と牛ほほ肉のラグー トロッコリ トリュフと共に
- 【魚介料理】 ブルターニュ産オマール海老のティエピド シェフのインスピレーションで
- 【肉料理】 和牛フィレ肉のポテト包み焼き
- 【デザート】 シェフパティシエ特製聖なるクリスマスドルチェ 【お飲物】 コーヒーまたは紅茶

### ◆ボトル付きキャビア×アワビ×オマール×和牛フォアグラゴージャスディナー

1名様 ¥24,200

- 【乾杯酒】 ボトルプマンテ「フェラーリ」(2名様につきボトル1本)
- 【冷前菜】 甲殻類のジュレと根セロリのクレマ キャビアとウニを合わせて
- 【温前菜】 蝦夷アワビのバイ包み ズワイガニとアワビ肝のサルサ
- 【パスタ】 ポルチーニ茸と牛ほほ肉のラグー トロッコリ トリュフと共に
- 【魚介料理】 ブルターニュ産オマール海老のティエピド シェフのインスピレーションで
- 【お肉料理】 和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ
- 【デザート】 シェフパティシエ特製聖なるクリスマスドルチェ
- 【お飲物】 コーヒーまたは紅茶



イタリアンダイニング ジリオンの内観



イタリアンダイニング ジリオンのディナー(イメージ)

## レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン / 6F

クリスマスらしい華やかなカラフル・アート・テリーヌと熟成肉をニューヨークグリルスタイルでアレンジしたフレンチをご用意しております。レインボーブリッジを眺めながらロマンティックなディナーをお楽しみいただけます。

### ◆ノエル マナタン+乾杯酒+特選素材 ※12月24、25日を除く

- 【乾杯酒】 グラス モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル 1名様 ¥18,700
- グラス ドン・ペリニオン 1名様 ¥21,450
- ※ノンアルコールもご用意しております。

- 【アミューズ】 本日のアミューズ
- 【オードブル】 彩り豊かな根菜とタスマニアサーモンのテリーヌ
- 【前菜】 鴨胸肉のロティ トリュフの香り
- 【魚料理】 金目鯛のポワレとカブ 白ワインソース
- 【肉料理】 熊本県産阿蘇の赤牛のロース マデラソース
- 【デザート】 イチゴのモンブラン仕立て バニラアイス
- 【小菓子】 ミニアルディーズ 【お飲物】 コーヒーまたは紅茶

### ◆ノエル グルマンディーズ+乾杯酒+キャビアやアワビなど豪華食材

- 【乾杯酒】 グラス モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル 1名様 ¥24,750
- グラス ドン・ペリニオン 1名様 ¥27,500
- ※ノンアルコールもご用意しております。

- 【アミューズ】 フランス産キャビアとメルバトースト
- 【オードブル】 彩り豊かな根菜とタスマニアサーモンのテリーヌ
- 【前菜】 蝦夷アワビのロティ トリュフの香り
- 【魚料理】 金目鯛のポワレとカブ 白ワインソース
- 【肉料理】 熊本県産阿蘇の赤牛のロース マデラソース
- 【小さなデザート】 リンゴのスープ シナモンパイを添えて
- 【デザート】 イチゴのモンブラン仕立て バニラアイス
- 【小菓子】 ミニアルディーズ 【お飲物】 コーヒーまたは紅茶

### ◆ノエル デギュスタッション+ドンペリで乾杯+キャビアや鮑、オマール等豪華食材

<窓際確約> 1名様 ¥34,100

- 【特典】 窓側のお席を確約
- 【乾杯酒】 グラス ドン・ペリニオン ※ノンアルコールもご用意しております。
- 【アミューズ】 彩り豊かな根菜とタスマニアサーモンのテリーヌ
- 【オードブル】 ランド産フォアグラのポワレ トリュフ香るコンソメと共に
- 【温前菜】 蝦夷アワビのロティ 下仁田ネギとキノコのアンサンブル
- 【魚料理】 オマールエビのミキュー アメリケーヌソース
- 【肉料理】 黒毛和牛のフィレ マデラソース
- 【小さなデザート】 リンゴのスープ シナモンパイを添えて
- 【デザート】 イチゴのモンブラン仕立て バニラアイス
- 【小菓子】 ミニアルディーズ 【お飲物】 コーヒーまたは紅茶



レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン 内観



レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタンのディナー(イメージ)



クリスマスイメージしたかわいらしいデザート

## ハドンソラウンジ / 1F

クリスマスステーキコース&プリフィックスコースをご用意いたしました。  
ホテル総料理長 中宇柁満也監修のお料理とともに、クリスマスデコレーションされたラウンジでラグジュアリーなクリスマスのひとときをお過ごしください。

### ◆クリスマスステーキコース 乾杯ドリンク付き 1名様¥7,272

- 【乾杯酒】 グラス スパークリングワイン ※ノンアルコールもご用意しております。
- 【サラダ】 クリスマスサラダ
- 【スープ】 季節のパイ包みスープ
- 【ステーキ】 黒毛和牛サーロインステーキ
- 【サイドディッシュ】 エシレバターで仕上げたマッシュポテト&季節野菜
- 【デザート】 パティシエ特製クリスマスデザート
- 【お飲物】 コーヒー・紅茶・アイスコーヒー・アイスティー・カフェラテ・カプチーノ・エスプレッソ・ほうじ茶

### ◆クリスマスステーキコース メインは和牛フィレをロッシーニで 1名様¥9,090

### ◆クリスマスステーキコース 記念日に最適なホールケーキ付き 1名様¥10,909

【特典】 アニバーサリーケーキ(直径10cmホールケーキ)をご用意(1予約1台)  
~ご希望のメッセージを添えて~

- 【乾杯酒】 グラス シャンパン ※ノンアルコールもご用意しております。
- 【サラダ】 クリスマスサラダ
- 【スープ】 季節のパイ包みスープ
- 【ステーキ】 黒毛和牛フィレステーキとフォアグラのロッシーニ
- 【サイドディッシュ】 エシレバターで仕上げたマッシュポテト&季節野菜
- 【デザート】 パティシエ特製クリスマスデザート
- 【お飲物】 コーヒー・紅茶・アイスコーヒー・アイスティー・カフェラテ・カプチーノ・エスプレッソ・ほうじ茶

### ◆クリスマスプリフィックスコース 乾杯ドリンク付き 1名様¥6,523

- 【乾杯酒】 グラス スパークリングワイン ※ノンアルコールもご用意しております。
- 【前菜】 クリスマスオードブル
- 【スープ】 季節のパイ包みスープ
- 【メイン】 オマール海老のポアレ または ハンバーグステーキ
- 【デザート】 パティシエ特製クリスマスデザート
- 【お飲物】 コーヒー・紅茶・アイスコーヒー・アイスティー・カフェラテ・カプチーノ・エスプレッソ・ほうじ茶

### ◆クリスマスプリフィックスコース メインはロッシーニスタイルで 1名様¥8,262

### ◆クリスマスプリフィックスコース 記念日に最適なホールケーキ付き 1名様¥10,001

- 【乾杯酒】 グラス シャンパン ※ノンアルコールもご用意しております。
- 【前菜】 クリスマスオードブル
- 【スープ】 季節のパイ包みスープ
- 【メイン】 オマール海老のポアレ または ハンバーグステーキとフォアグラのロッシーニスタイル
- 【デザート】 パティシエ特製クリスマスデザート
- 【お飲物】 コーヒー・紅茶・アイスコーヒー・アイスティー・カフェラテ・カプチーノ・エスプレッソ・ほうじ茶



ご希望のメッセージを添えられる  
ホールケーキ(イメージ)



ハドンソラウンジ 内観



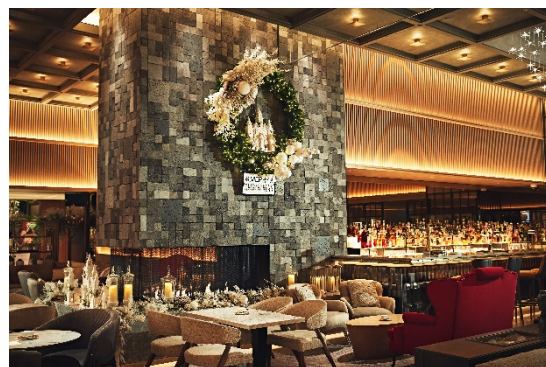
クリスマスステーキコース(イメージ)



黒毛和牛フィレステーキとフォアグラのロッシーニ



クリスマスプリフィックスコース(イメージ)



クリスマス期間には暖炉の上に大きなリースが飾られ  
ホリデーシーズンを彩ります

## 【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)、および食食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、ブッフスタイルの場合は、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、75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ご体験いただける旅をご提供しています。

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ください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。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、

特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、

その土地ならではの魅力をご紹介します。詳細は、ブランド公式サイト [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他 SNS サイト [www.facebook.com/intercontinental](http://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](http://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。