



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2021年11月29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

心躍るホリデーシーズンを華やかに演出！一杯からお楽しみいただけるシャンパーニュフェアを開催  
**モエ・エ・シャンドン & ドン ペリニヨン シャンパーニュフェア**

期間：2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)



シャンパーニュフェア (イメージ)



(左から)モエ アンペリアル ピュア ゴールド、ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2012、ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2006、ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2010 レディー・ガガ 限定ボトル

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、期間限定でモエ・エ・シャンドンとドン ペリニヨンをグラス一杯から気軽にお楽しみいただける「シャンパーニュフェア」を開催いたします。

ホリデーシーズンを演出するシャンパーニュとして、1743年の創業以来世界中のセレブに愛され続ける「モエ・エ・シャンドン」、シャンパーニュの父 ドン・ピエール・ペリニヨンによる「世界最高のワインを造る」という志が今日まで引き継がれる「ドンペリニヨン」を3種類ご用意いたしました。

グラス一杯から楽しめる「モエ アンペリアル ピュア ゴールド」は、ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネ、三種のブドウがバランスよく調和した、エレガントな味わいでどんな料理にもおすすめです。「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2012」は、口にした瞬間に圧倒的なエネルギーが広がり、酸味とバランスの取れた熟成感を感じられ、食前酒から肉料理まで合わせることができます。驚くほど凝縮しジュシーな果実感に満ち溢れる「ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2006」は華やかで引き締まったピノ・ノワールが見事に表現されています。そして、「ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2010」はレディー・ガガがデザインを手掛けた、波のように変化を起こす創造力を体現した限定ボトルで、芳醇で主張の強い口当たりからスパイシーでピリッとした風味を堪能できる一本です。

また、ボトルを購入すると、数量限定のモエ・エ・シャンドンとドン ペリニヨンのオリジナルアメニティをプレゼントするキャンペーンも開催いたします。

クリスマスディナー、新年のお祝いなど、おめでたい乾杯シーンにぴったりな華やかな装いのシャンパーニュで、ぜひ大切な方と格別な時間をお過ごしください。

概要

- 【期間】 2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)
- 【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  
モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル ピュア ゴールド グラス ¥2,750/ボトル ¥16,500  
ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2012 グラス ¥5,225/ボトル ¥41,800  
ドン ペリニヨン ロゼ ヴィンテージ 2006 ボトル ¥96,800  
ドン ペリニヨン ヴィンテージ 2010 レディー・ガガ 限定ボトル ボトル ¥44,500  
※モエ・エ・シャンドン ピュアゴールドボトルはなくなり次第、通常のもエ・エ・シャンドン モエ アンペリアルとなります。



「鉄板焼 匠」で提供中の活伊勢海老×黒毛和牛を堪能する豪華なディナーコースとシャンパンのマリアージュがおすすめ

【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)

#### 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、鄭

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

### 【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、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、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。