



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年1月24日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

旬の真っ赤な苺をアレンジした数々のスイーツをお届け
苺づくしのストロベリーアフタヌーンティー

販売期間：2023年3月1日(水)～2023年5月31日(水)／場所：ハドソンラウンジ、他3店舗、インルームダイニング



旬の苺づくしのスイーツをラインナップ(ハドソンラウンジイメージ)

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：宮田 宏之)では、ハドソンラウンジなどの4店舗とインルームダイニングにて、旬の真っ赤な苺をふんだんに使用したスイーツを揃えた「苺づくしのストロベリーアフタヌーンティー」を3月1日より期間限定で提供いたします。

「苺づくしのストロベリーアフタヌーンティー」は、ジューシーな苺づくしのスイーツを揃えました。口の中でしゅわっと溶ける新感覚の苺ギモーヴや、見た目も可愛い苺シュークリーム、甘酸っぱい苺プリン、苺をふんだんにのせた苺タルト、木苺の酸味とホワイトチョコレートのパリパリとした食感をお楽しみいただけるフランボワーズオペラなど、苺好きにはたまらない苺づくしのプティ・ガトーのラインナップでお届けいたします。

ホテル特製のスコーンは、芳醇な香りのピスタチオのスコーンと、クランベリーを練りこんだ苺のスコーンをご用意。セイボリーは、ニース風サラダのトルティーヤロールやリンゴのコンポートと豚のリエット、ライスコロッケ、ジャガイモのポターージュ、ベーコンとほうれん草のキッシュを、隣接するフレンチレストランから本格的な味わいを提供いたします。

また、レインボーブリッジビューダイニング & シャンパンバー マンハッタンでは、熟成牛を使ったミニハンバーガーなどのオリジナルのセイボリーが付いたアフタヌーンティーを、イタリアンダイニング ジリオンとファインダイニング ラ・プロヴァンスでは、アフタヌーンティースタイルのデザートが付いたランチコースをご用意。シーンやお好みに合わせてお選びいただけます。

旬の真っ赤な苺をアレンジした数々のスイーツとともに、うらかな春のティータイムをお楽しみください。

-----<概要>-----

【提供期間】2023年3月1日(水)～2023年5月31日(水)

【提供場所】

・苺づくしのストロベリーアフタヌーンティー

ハドソンラウンジ / 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 / インルームダイニング

・苺づくしのストロベリーアフタヌーンティースタイルデザート付きランチプラン

ファインダイニング ラ・プロヴァンス / イタリアンダイニング ジリオン

【提供内容】

<プティ・ガトー> * ハドソンラウンジ、マンハッタンで提供

苺プリン、苺タルト、苺シュークリーム、苺ギモーヴ、フランボワーズオペラ

<スコーン> * ハドソンラウンジ、マンハッタンで提供

ピスタチオ、苺とクランベリー、クロテッドクリーム、フランボワーズジャム、マーマレードジャム

<セイボリー> * ハドソンラウンジで提供

ニース風サラダのトルティーヤロール、リンゴのコンポートと豚のリエット、ライスコロッケ、

ジャガイモのポターージュ、ベーコンとほうれん草のキッシュ

【詳細・予約】 0570-000222(ナビダイヤル) https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/sp-aft-summary.html#strawberry_at

《店舗別のアフタヌーンティー内容》

- * 料金はすべて消費税込み、サービス料別。
- * 当面の間、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>

◆ハドソンラウンジ(1F)

- 【提供時間】11:30~20:00(L.O.19:30)
- 【料金】平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600
- 【内容】プティ・ガトー5種、スコーン2種、セイボリー5種
【ドリンク】コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティー、日本茶2種、クラシックティー2種、ハーブティー2種、フレーバーティー5種、ジュース3種、ノンアルコールスパークリングワイン2種、ノンアルコールワイン2種(計25種)



旬の苺づくしのスイーツをラインナップ

◆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)

- 【提供時間】11:30~16:30(L.O.14:30)
- 【料金】平日 ¥6,000 / 土日祝 ¥6,435 * 乾杯酒付き
- 【内容】
【セイボリー】
新玉葱のポタージュ ビーツの泡、グリーンピースのブランマンジェ 春野菜添え、桜エビとブロッコリーのキッシュ、魚介のマリネとミネストローネのテリーヌ仕立て、マンハッタン特製ミニハンバーガー
【プティ・ガトー&スコーン】 プティ・ガトー5種、スコーン2種
【ドリンク】 コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティー、日本茶2種、中国茶3種、クラシックティー3種、ハーブティー4種、フレーバーティー4種(計24種)
- * 上記のセットの他にWEB予約限定で、チーズまたは生ハムプレート付きセット ¥6,870~、セイボリーアップグレードプラン ¥8,695~、モクテルフリーフローが付いたプラン ¥6,695~をご用意しております。



マンハッタンのアフタヌーンティー(イメージ)

◆ファインダイニングラ・プロヴァンス(1F)

- 前菜2品、選べるメインディッシュ、アフタヌーンティースタイルのデザートをお楽しみいただけます。
- 【提供時間】11:30~15:00(L.O.14:30)
- 【料金・内容】
- 平日限定「カシ」コース * 乾杯酒付き ¥5,280
前菜2品、メインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート
(苺ギモーヴ、苺タルト、苺シュークリーム、フランボワーズオペラ、プティフル各種)、ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種)
- 全日 「ベレ」コース ¥5,720
前菜3品、メインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート(同上)、ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種類)



マンハッタン セイボリーアップグレードジュエリープレートオードブル(イメージ)

◆イタリアンダイニング ジリオン(1F)

- アンティパストミスト10種を三段のティースタンドに盛り付けたオードブルと、季節のスープ、6種類から選べるパスタ、アフタヌーンティースタイルのデザートをお楽しみいただけます。
- 【提供時間】11:30~15:00(L.O.14:30)
- 【料金・内容】 ¥5,280
乾杯酒、ハイティースタイルオードブル、スープ、選べるパスタ、アフタヌーンティースタイルデザート(苺ギモーヴ、苺タルト、苺シュークリーム、フランボワーズオペラ、プティフル各種)、ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など(10種類)



ラ・プロヴァンスのアフタヌーンティー付きランチ(イメージ)

◆インルームダイニング(客室)

- 【提供時間】11:00~19:30(L.O.)
- 【料金】 平日 ¥6,050 / 土日祝 ¥6,600
- 【内容】 プティ・ガトー5種、スコーン2種、セイボリー5種、コーヒー、紅茶・ハーブティーなど(6種)



ジリオンのアフタヌーンティー付きランチ(イメージ)



インルームダイニングのアフタヌーンティー(イメージ)

「ハドンラウンジ」、「アンバー」について

2020年にグランドオープンした「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。



「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」について

東京を代表するレインボーブリッジ、東京スカイツリー-隅田川の夜景をお楽しみいただけるダイニングエリアでは(N.Y.グリルフレンチ)のコーススタイル、テラスエリアでは(シャンパンバー)と2つのハイセンスなエリアをご用意しておりますので、お客様のその日の気分、目的にあわせてご利用いただけます。



「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」について

フランスの星付きレストランでの経験を持つ料理長 木内和利による「ラ・プロヴァンス」は、南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした「モダン・フレンチ」をお楽しみいただけます。常に食材がもつ味わいを最大限に引き出す事を意識し、美味なる料理を導き出す事を目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族の別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。



「イタリアンダイニング ジリオン」について

新鮮な野菜やオリーブオイルをふんだんに使い、素材の味わいを引き出したヘルシーイタリアンをコンセプトに、自家製生パスタをはじめ、スペシャリティフルコースやアラカルトなど多彩なメニューをお楽しみいただけます。デザートは隣接するデザート工房「アトリエ・デセル」より、できたてをお届けいたします。記念日や誕生日などの特別な日、また大切なビジネスのご会食や接待にもご利用いただける個室をご用意しております。



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 その他SNSサイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

【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)、および食器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。