



和風御膳スタイルの夕食とともに東京の地酒を楽しむサービスも登場 宿泊者専用ラウンジ「和-NAGOMI- LOUNGE」にて2食付きサービスをスタート

サービス開始日：2023年2月1日(水)より通年



揚げたての天ぷら、新鮮なネタを握った寿司など和風御膳スタイルを楽しめる



お好みのお猪口で日本酒を楽しむことができる



一の膳は前菜三種、季節のおひたし、茶碗蒸しを提供

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、エグゼクティブフロア(14・15階)のご宿泊者専用ラウンジ「和-NAGOMI- LOUNGE」にて、夕食のサービスを2月1日よりスタートし、1泊2食付きの充実したステイを楽しむスタイルへ新たにいたしました。

和-NAGOMI- LOUNGEは、2021年春にオープンし、和風スタイルの朝食、ウェルカムサービスの日本茶&スイーツ、夕方にはカクテルサービスを提供してまいりましたが、本年2月よりカクテルサービスを和風御膳で提供する夕食サービスに変更し、より充実したステイをお楽しみいただけるスタイルに変更いたしました。

和風スタイルの朝食が大変ご好評をいただいたことを背景に和食のニーズを見だし、さらに今後インバウンドの需要拡大に向けて、和食体験を創出することで、より充実した、心に残る滞在を提供したいという想いから実現いたしました。

また、和風御膳にあわせ、東京都福生市にある創業約160年の歴史を持つ造り酒屋「石川酒造」の日本酒をラインナップし、蔵人が丁寧に醸造した日本酒を、お好みのお猪口でお楽しみいただけるサービスもスタートいたしました。

和-NAGOMI- LOUNGEでは、引き続き、和風スタイルの朝食、和素材を使ったスイーツとともに選りすぐりの日本茶のサービスも継続し、広々とした和みの空間とともにリラックスできる癒しの時間をご提供いたします。

<概要>

【サービス開始日】 2023年2月1日(水)より

【場所】 和-NAGOMI- LOUNGE / 3階

【夕食サービスの内容】

夕食提供時間：17:30～20:00(L.O.19:30) ※ラウンジは8:00～20:00まで営業

メニュー例：[一の膳]前菜三種、季節のお浸し、茶碗蒸し

[二の膳]天ぷら(季節の野菜 四種、季節の魚 三種)

お寿司(握り五貫)、赤だし

ドリンク：* 以下のアイテムをフリードリンクで提供

日本酒2種、焼酎、ビール、ワイン(赤、白)、日本酒スパークリング、

オリジナルカクテル2種(アルコール・ノンアルコール)、日本茶4種、コーヒー、

ソフトドリンク(コーラー、ジンジャーエール、オレンジ、ソーダ)ミネラルウォーター

* 日本酒2種について

東京の美味しいものを体験していただきたいという想いから、東京都福生市にある造り酒屋「石川酒造」の日本酒を提供をスタート。蔵人が丁寧に醸造した日本酒を、お好みのお猪口でお楽しみいただけます。

[多満自慢 純米無濾過] 調和のとれた、米の旨さと甘味を最高に引き出した純米酒です。平成27年東京国税局 酒類鑑評会 清酒爛審査部門「優等賞」、ワイングラスでおいしい日本酒アワード2016金賞受賞。

[多満自慢 辛口吟醸] 「辛口吟醸」お米の旨みがお料理を引き立てる、キリッと辛口の日本酒です。



広々とした空間が広がる落ち着いた雰囲気のリウンジ

<石川酒造株式会社について> <https://www.tamajiman.co.jp/>

石川酒造の歴史は文久3年(1863)9月1日(旧暦)に始まります。
多摩川の対岸、小川村(現在のあきる野市)の森田酒造の蔵を借りて
13代当主和吉が酒造りを始めました。森田酒造の「八重菊」と姉妹関係ということで、
創業銘柄は「八重桜(やえさくら)」としました。
その後、大正8年(1919)に「八重梅」と改められ、昭和8年(1933)から
現在の「多満自慢」の銘柄名を使用しています。



Ishikawa Brewery co., ltd.
石川酒造株式会社



【和-NAGOMI- LOUNGEのサービス内容】

営業時間: 8:00~20:00 *チェックイン: 15:00~20:00 チェックアウト: 8:00~12:00

※営業時間外のチェックイン・アウトのお手続きは1階フロントデスクで承ります。

朝食: 8:00~11:00(L.O. 10:30) *和風スタイルの朝食をご用意しております。

ディナー: 17:30~20:00(L.O. 19:30) *和風御膳の夕食をご用意しております。

<各種メニュー内容>

・ウェルカムメニュー(14:00~19:30)

抹茶ティラミス、日本茶(世界のお茶専門店 ルピシアよりセレクト)

*チェックイン時にご提供いたします。季節によって内容が変更となります。

・フリードリンクメニュー(8:00~20:00)

-ドリンク

日本茶4種、コーヒー、ミネラルウォーター、
ソフトドリンク(コーラ、ジンジャーエール、オレンジ、ソーダ)

-スナック菓子

・朝食メニュー(例)

ビーツとアサイージュースのスムージー

野菜の蒸し物

鮭の炙り 胡麻ソース

季節のサラダ

野菜の御浸し 梅干

焼き魚

からし明太子

卸し大根 しらす

さつま揚げ

国産牛のしぐれ煮

和風オムレツ 青さ海苔の餡

焼き茄子の湯葉餡かけ

御飯

秋田県産 あきたこまち

お味噌汁

パンナコッタとフルーツ

・夕食メニュー(例)

【夕食サービスの内容】に記載

【宿泊プラン】※サービス料・税金込み

1室2名様利用 2名様料金

朝食・夕食付き、和-NAGOMI- LOUNGEのご利用

エグゼクティブフロア(14・15階) ¥54,000~

【ご予約・お問い合わせ】0570 000222 (ナビダイヤル)

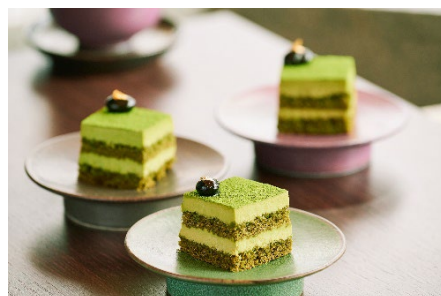
<https://www.interconti-tokyo.com/stay/nagomilounge/>



東京都福生市の造り酒屋「石川酒造」から、口当たりの良い純米酒ときりっとした飲み口の辛口吟醸を用意



ウェルカムとして選りすぐりの日本茶と和スイーツでおもてなし



2月より抹茶ティラミスの提供をスタート



色とりどりのお料理を重箱に詰めた朝食(イメージ)

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、鄭、小峰

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

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 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。(出社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノウ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、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。