



日本家屋の庭先にひっそりたたく草木のような風情のプティ・ガトーが並ぶ

グリーンボタニカル アフタヌーンティー

販売期間:2020年7月31日(金)まで 場所:ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ、ハドソンラウンジ



生地からシャンティまで抹茶一色に染まったプティ・ガトーが並ぶ

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、「ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」および「ハドソンラウンジ」にて、日本家屋の庭先にひっそりたたく草木のような風情のプティ・ガトーが並ぶ「グリーンボタニカル アフタヌーンティー」を提供いたします。

プティ・ガトーはシュー皮まで抹茶味にこだわった「抹茶シュー」、抹茶生地でガナッシュを挟み込んだ濃厚な味わいの「抹茶のオペラ」、求肥とつぶあんを挟み込んだもなかに鮮やかな抹茶を振りかけた「抹茶のもなか」、抹茶のメレンゲとシャンティを合わせ、カカオニブでアクセントをつけた「抹茶のムラングシャンティ」が並び、それぞれのトップにナスタチウムやエストラゴン、クローバーなどのハーブを飾って、日本ならではの「わび・さび」を表現しました。また、抹茶茶碗で提供する「抹茶と白玉のシェイク」はバニラアイスと苺を添え、提供直前に抹茶のミルクシェイクを注ぎます。「黒ごまのスコーン」と「きなこのスコーン」には苔玉風発酵バターと自家製の柚子クリームを添えて、焼き立てをご用意いたします。「空豆と鶏そぼろのキッシュ」や「鱈のエスカベッシュとおからサラダ」など季節の素材を用いたセイボリーは、隣接するフレンチレストランのキッチンで作られた本格的な味わいで、抹茶スイーツに合うよう和食のエッセンスを加えました。

人気のお茶専門店「ルピシア」の紅茶を含むおかわり自由の24種類のドリンクとともに楽しみください。

<概要>

- 【期間】 2020年7月31日(金)まで
 【場所】 ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ、ハドソンラウンジ/1F
 【提供時間】 ニューヨークラウンジ 11:00~19:30(L.O.21:30) *営業時間は11:00~21:30
 ハドソンラウンジ 11:30~20:00(L.O.19:30) *営業時間は10:00~24:00(土日祝は9:00~)
 ※両ラウンジとも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>

【ご予約・お問い合わせ】

ニューヨークラウンジ 03-5404-7895(直通) / ハドソンラウンジ 03-5404-7894(直通)
<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/plan/nyl-afternoontea.html>
<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/hudsonlounge/plan/hdl-afternoontea.html>

- 【料金】 **グリーンボタニカル アフタヌーンティー 平日 ¥3,731、土日祝 ¥4,222 (ニューヨークラウンジ)**
グリーンボタニカル アフタヌーンティー 全日 ¥3,621 (ハドソンラウンジ)



※サービス料、税金別

- 【内容】
ファーストディッシュ ジャガイモのポターージュ
アミューズ・ブッシュ 空豆と鶏そぼろのキッシュ/てりやきハンバーグサンド/鱈のエスカベッシュとおからサラダ
特製スコーン 黒ごまのスコーン/きなこのスコーン(苔玉風発酵バター、自家製柚子クリーム)
プティ・ガトー 抹茶と白玉のシェイク/抹茶のシュー/抹茶のムラングシャンティ/抹茶のオペラ/抹茶のもなか
お飲物(おかわり自由) コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイ스티ー、日本茶2種、中国茶3種、チョコレート、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
 季節のティーセレクション(オプション) 各¥1,250
 ・グレープフルーツ...ほろ苦く、さわやかで甘酸っぱい香りが心を明るくフレッシュさせてくれる紅茶。
 ・マスカット...マスカットの甘く爽やかでジューシーな香りが、どなたにも好かれる人気の紅茶。
 ・グレナダ...濃厚なグアバの香りとおパイア果肉に色とりどりの鮮やかな花々が散る、南国らしい甘い芳香の紅茶。

<エグゼクティブシェフ パティシエ 徳永純司 プロフィール>

1979年生まれ、愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪のミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でペストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。2015年「クープ・デュ・モンド」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートビエス部門で第1位など、数々のコンテストで優勝。2016年4月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブシェフ パティシエに就任、テレビ出演多数。昨年大きく話題となったドラマで、デザートのカンパニー監修に携わった。



エグゼクティブシェフ パティシエ 徳永純司

<「ニューヨークラウンジ」について>

上質なインテリアの中にゆったりとお掛けいただけるソファ席を配した華やかな店内では、見た目にも鮮やかな美食を提供します。一角に設けられたデザート工房「アトリエ・デセール」で仕上げられるアフタヌーンティーやパフェ、パンケーキなどのスイーツの他、サンドイッチやハンバーガー、各種御膳など、軽食からしっかりしたお食事までさまざまな用途に対応できるバラエティ豊かなメニューをご用意しております。各種アルコールも取り揃えておりますので、夜はバーラウンジとしてもお楽しみいただけます。



ニューヨークラウンジ 内観

<「ハドソンラウンジ」について>

2020年6月27日グランドオープンの「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のカウンターを持ち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、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。



ハドソンラウンジ 内観

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 / 近藤

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: 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、お食事はアラカルトオーダー方式で提供させていただいております。

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。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 開業25周年記念プロモーション (1995年9月1日開業)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは2020年、開業25周年を迎えます。これを記念しまして、25周年記念のテーマおよびロゴマークを制定いたしました。

テーマ: 「25 years of True Hospitality and Beyond」

開業から25年間の感謝の気持ちを込めて、今までもこれからも、真のホスピタリティと最上級のサービスをお届けします。心躍る明るい未来を創造し提供し続けてまいります。

ロゴマーク: ホテルは東京湾と隅田川に交差する水辺のロケーションにあり、四半世紀にわたり東京湾岸地域を灯台のように照らし続け、お客様に心躍る体験を提供してまいりました。そのホテルの外観をモチーフにし、ウォーターフロントにあるアイコン的なホテルをイメージさせる「青」を基調として作成いたしました。



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、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