



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年10月2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

チェックイン時に選りすぐりの日本茶とともに和素材をアレンジしたスイーツで心和むひとときを演出

宿泊者専用ラウンジ「和-NAGOMI- LOUNGE」にて 和スタイルのアフタヌーンティーの提供を開始

サービス開始日：2023年10月2日(月)より通年提供



和素材をアレンジしたスイーツを詰め合わせたアフタヌーンティーをご用意

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: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、ホテルでのご滞在がより一層心に残る特別な思い出となるよう、日本ならではの文化を感じていただける様々な体験サービスを提供している中で、和の素材をアレンジしたスイーツが楽しめるアフタヌーンティーの提供を、10月2日よりチェックイン時のおもてなしとして開始いたします。

和スタイルのアフタヌーンティーは、丹波の黒豆を使用した香り豊かなパウンドケーキをはじめ、抹茶のほのかな苦みを感じるくちどけの良いムース、黒蜜の優しい甘味と香ばしい黒ごまの味わいがマッチしたブランマンジェなど和素材をアレンジしたスイーツをお楽しみいただけます。ティーセレクションとして、年間400種類以上のお茶を取り扱う、世界のお茶専門店「ルピシア」より、季節に合わせて選りすぐりの日本茶を4種類ご用意し、心和むティータイムを演出いたします。

また、「和-NAGOMI- LOUNGE」では、日本の伝統文化に触れただけのサービスとして本格的な茶道具を使って抹茶の点て方や頂き方をレクチャーする茶道体験や、「色浴衣」を部屋着としてレンタルしていただけるサービス、ディナータイムに選りすぐりの日本酒や梅酒をご夕食と一緒に楽しみいただけるサービスなどもご用意しております。さらに、日本の食文化に触れていただけるサービスとして、厳選された食材を用いた和風スタイルの朝食や日本食を中心にアレンジした御膳ディナーをお届けいたします。

<概要>

【アフタヌーンティー提供開始日】 2023年10月2日(月)より通年提供

【場所】 和-NAGOMI- LOUNGE / 3階

【提供時間】 14:00~16:00

【メニュー内容】丹波の黒豆パウンドケーキ、柿の葛饅頭、抹茶ムース、黒ごまのブランマンジェ、金平ごぼうのトルティーヤ

<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) * 和風御膳の夕食とアルコールドリンクをご用意しております。

ドリンクサービス：8:00~20:00

アフタヌーンティー：14:00~16:00

抹茶体験サービス：14:00~16:00 * お好みの茶碗をお選びいただき、茶笥を使って抹茶を点ていただけます。

浴衣・団扇レンタルサービス * 浴衣と日本の伝統工芸品の「団扇」をお部屋でお楽しみいただけます。



木の温もりが優しさかつろぎを醸し出す
落ち着いた雰囲気のとらうんじ

<各種メニュー内容>

・フリードリンクメニュー(8:00~17:30)

- 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

・フリードリンクメニュー(17:30~20:00)

日本酒、焼酎、ビール、ワイン(赤、白)、日本酒スパークリング、梅酒、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、ジンジャーエール、オレンジ、アップル、ソーダ)ミネラルウォーター

・「七賢スパークリング 山ノ霞」について

甲斐駒ヶ岳の山並みに漂う霞のように、グラスの中にゆるやかに舞うにがり泡の美しさ。オリをあえて残すことによって、麴の甘味とまろやかな酸味、フルーティな吟醸香を活かしました。いつもの乾杯で、手軽に楽しんでいただきたい泡のお酒です。

・梅酒2種について

[南部美人 糖類無添加 梅酒]

「純米酒、梅」のみ、甘味料を一切使わないで仕込んだニュータイプの糖類無添加の梅酒です。南部美人の持つ特殊技術「全麴仕込み」を応用し、純米酒本来の旨味を引き出して仕込まれた味わいは、すっきりと軽快で、幅広い料理と合わせることができます。

[あらごし梅酒]

130年を超える歴史を礎に確かな酒造りを続けている「梅乃宿」より、甘酸っぱい梅の香りととろりとした口当たり、濃厚な味わいを存分に楽しみたいだけデザート梅酒です。

・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思いから、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。



抹茶の点て方や頂き方などの作法を
実践しながら茶道の魅力を体験



華やかな色浴衣で非日常感を味わいながら
優雅なステイを満喫



日本の伝統工芸品の1つ塩見団扇や四国団扇を貸出し

<宿泊プラン> ※サービス料・消費税込み、宿泊税別

朝食・夕食付き、和-NAGOMI- LOUNGEのご利用

1泊1室2名様利用 エグゼクティブフロア(14・15階)

2名様料金 ¥62,000~

<ご予約・お問い合わせ> 0570-000222 (ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/lounge/nagomilounge/>



寿司や天ぷらなど日本の食文化が楽しめる
御膳スタイルの夕食(イメージ)



重箱に詰めたお惣菜とともに提供する
朝食(イメージ)



味わい豊かな日本酒スパークリングや、
純米酒と辛口吟醸の飲み比べて
日本酒の魅力を体験できる



異なる味わいの梅酒2種類を楽しむ

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

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

<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。

寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。 <https://www.interconti-tokyo.com/>



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