



専門家による産前産後ケアのアドバイスの後、妊婦さんの体に配慮したヘルシーなお食事を堪能できる
鉄板焼 匠に「理学療法士による骨盤ケア付マタニティご褒美ランチプラン」が登場

プラン開始日：2022年1月10日(月)より

場所：鉄板焼 匠



(左)鉄板焼 匠で妊婦さん向けのヘルシーランチプランが登場
(右上)水辺の景色が一望できるお部屋でゆったりとカウンセリングや施術を受けられる

ウィメンズヘルスに特化する理学療法士が骨盤ケア
を中心にアドバイス

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、鉄板焼 匠にて、妊婦さん向けの骨盤ケアや産後アドバイス付きの、栄養価などを考慮したヘルシーな鉄板焼ランチコースプランの販売を開始いたします。

お食事の前に水辺の景色を一望できるお部屋にご案内し、リラックスしながら骨盤ケアの施術を受けていただきます。産前産後の訪問ケアサポート「リラコム」より派遣されるウィメンズヘルスに特化した理学療法士が、妊婦さんの体の特徴と変化についてカウンセリングし、骨盤ケアを提供いたします。妊娠中に徐々に大きくなる子宮の影響を受ける体の内側や背中中の筋肉などを含め、妊婦さんが楽になる体の使い方や、出産や授乳に備えるための体の準備、負荷をかけない日常生活の過ごし方などのアドバイスをいたします。

施術後は鉄板焼 匠でヘルシーなランチコースをご堪能いただけます。赤ちゃんの成長はもちろん、女性自身の健康を維持するため、厳選した季節の食材を使い、「ヘルシー、ビューティー、フレッシュ」をコンセプトにした、栄養バランスが良いヘルシーメニューをお届けいたします。

いつまでも美しく健康的な生活を送っていただけるよう、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは、妊娠中の女性を応援いたします。今回の発売を記念し、妊婦様応援プランとして、10組限定での特別価格をご案内しております。ぜひカウンセリング付のコース料理で、自分の体と心を労わる時間を作ってみたいはいかがでしょうか。

<概要>

【店名】鉄板焼 匠 / 1F

【予約開始日】2021年12月23日(木)

【プラン開始日】2022年1月10日(月)～通年提供

【営業時間】ランチ 11:30～15:00(L.O.14:30)

<第一部> 10:15～骨盤ケア 11:30～お食事 / <第二部> 12:15～骨盤ケア 13:30～お食事

※当面の間、短縮営業となっておりますのでホームページにてご確認ください。 <https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金】通年プラン ¥36,410 (税込み、サービス料別)

※プランは2名様での料金となります。(産前ケア1名様+2名様のお食事)

<妊婦様応援割引>先着予約10組限定! ¥28,160

【施術対象】妊娠17週以降の妊婦様。但し、37週以降の場合は、医師の同意が必ず必要となります。

【メニュー】理学療法士による骨盤ケア付 マタニティご褒美ランチプラン

- ・乾杯酒(1名様につきグラス1杯) ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ファーストディッシュ「焼きトマト」
- ・季節の鮮魚のグリル
- ・本日の焼き野菜
- ・料理長特選和牛フィレ80g～付けジュレでお召し上がりいただけます～
- ・特製ガーリックライスと味噌汁・香の物
- ・「アトリエ・デセール」より パティシエ特製アイスクリーム / カフェインレスコーヒーまたはカフェインレスティー

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通) <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/takumi/plan/takumi-maternity.html>

<鉄板焼 匠 料理長 馬原雄一 プロフィール>

福岡県出身。1998年より神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ、パンパシフィックホテル横浜(現 横浜ベイホテル東急)、コンラッドホテル東京、シャングリ・ラ ホテル東京など外資系ホテルで調理の経験を重ね、また2003年から2年間は在ロシア・サンクトペテルブルク日本国総領事館公邸料理人として、小泉純一郎、鳩山由紀夫元総理や国内外の著名人の宴席を担当した。2012年ホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社、2018年9月「鉄板焼 匠」料理長に就任。在外公館の公邸料理人として、また外資系ホテルで経験を積んできたことから、調理の技術のみならず語学も堪能。鉄板焼は日本の四季を感じさせながらも、外国のお客様にも喜ばれるよう、各国料理のテイストを加えたコース仕立てにしている。また季節ごとに最も適した食材を取り入れられるよう、仕入れ業者や各産地からの情報に常にアンテナを張っている。



鉄板焼 匠 料理長 馬原雄一

<「鉄板焼 匠」について>

ヘルシー(健康)、ビューティ(美しさ)、フレッシュ(新鮮)をもとにオリーブオイルで調理する鉄板焼。「特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演する、世界のVIPをおもてなししてきた経験と技を具えた料理長 馬原雄一によるヘルシーな鉄板焼をお楽しみいただけます。
席数: 一般席10席、個室(2室)各5席



鉄板焼 匠 内観

産前産後訪問ケアサポート:リラコム <https://www.relacom.jp>

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

【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、ブッフスタイルの場合は、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。

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。