



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年2月28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

春の新たな旅立ちを祝う華やかな装いのシャンパーニュをグラス1杯から気軽に楽しむ

「ニコラ・フィアット」シャンパーニュフェア

販売期間: 2022年3月1日(火)~5月8日(日) 場所: ハドソンラウンジ、他6店舗、インルームダイニング



ニコラ・フィアット ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”

ニコラ・フィアット ブリュット ブランド・ブラン NV~inspired by HOKUSAI~

両シャンパンにおすすめの鉄板焼 匠で提供中の「神戸牛と松阪牛の食べ比べコース」

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、各レストラン&ラウンジおよびインルームダイニングにて、「ニコラ・フィアット」をグラス1杯から気軽にお楽しみいただけるシャンパーニュフェアを実施いたします。

アメリカ・ニューヨークのコーヒービジネスで成功した実業家のニコラ・フィアットが、故郷シャンパーニュ地方のぶどう畑を譲り受け、アメリカ滞在中に交流を深めたケネディー族やイヴ・サン・ローランなどのセレブのためにつくったのが、シャンパーニュ「ニコラ・フィアット」の始まりです。契約栽培農家から良質なぶどうを仕入れ、現代のライフスタイルに合う味わいの追及と最新のハイテク醸造技術により多くのファンを獲得し、1976年の創設からわずか30年余りでフランス国内シェアナンバーワンのメゾンへと目覚ましい発展を遂げました。

1つは、日本の春の訪れを象徴する“SAKURA”が描かれた限定ボトルで、日本のみならず世界各国でも展開している「ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”」をラインナップいたしました。ピンクの色合いが華やかなロゼ・シャンパーニュで、ラズベリー、イチゴなど赤系果実の香りが長く続きます。爽やかなアロマに洗練された味わいが春の訪れを感じさせてくれます。

さらに、北斎生誕260周年にオマージュの意を込めて造られ、北斎の代表作「富嶽三十六景」の「神奈川沖浪裏」をモチーフにデザインされた日本限定ボトル「ブリュット ブランド・ブラン NV~inspired by HOKUSAI~」をご用意。繊細なテロワールから造られるシャルドネのピュアでキリッとした味わいを持ち、爽やかでミネラル感があり、グレープフルーツや柚子の香りが特徴的で、日本食との相性が抜群です。

華やかな装いのシャンパーニュで、卒業や入学、新たな生活やビジネスのスタートをお祝いしてはいかがでしょうか。

<概要>

【期間】2022年3月1日(火)~5月8日(日)まで *当面の間、営業時間を短縮しております。詳しくはホームページをご確認ください。

【場所】1F ハドソンラウンジ/ニューヨーククラウンジ/ラ・プロヴァンス/鉄板焼 匠/イタリアンダイニング ジリオン
3F シェフズ ライブ キッチン、6F レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンパー マンハッタン、インルームダイニング

【料金】* 税込み、サービス料別

ニコラ・フィアット ロゼ ファースト ブルーム オブ “SAKURA”

グラス ¥2,750 / ボトル ¥16,500

ニコラ・フィアット ブリュット ブランド・ブラン NV~inspired by HOKUSAI~

グラス ¥2,420 / ボトル ¥14,520

【特典】ボトル1本購入につき2種類のオリジナルノベルティをプレゼント

【ご予約・お問い合わせ】

03-5404-7894(ハドソンラウンジ)

03-5404-7895(ラ・プロヴァンス/鉄板焼 匠/ジリオン/ニューヨーククラウンジ)

03-5404-2246(シェフズ ライブ キッチン)

03-5404-3925(マンハッタン※平日12:00~18:00)

0570-000222(インルームダイニング)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/news/champagne.html>



ロゴ入りトートバック



ロゴピンバッチ

[添付資料]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、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツについて

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

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)、および食器用トレーの除菌洗浄しております。
- ・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ффェスタイルの場合は、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しております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気しております。
- ・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。