



「不思議の国のアリス」をテーマに
色鮮やかなフラワーガーデンの中でのお茶会をイメージしてデコレーションされたスイーツbuffet
アリスのフラワーティーパーティー ～ティースイーツコレクション～
期間：2020年7月1日(水)～9月12日(土)[平日月曜日定休] 場所：パークレーン/3F



アリスが招く、お花が散りばめられたお茶会をイメージ



人気の「ルピシア」のお茶がアイ스티ーで楽しめる

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、「不思議の国のアリス」をテーマに、色鮮やかなフラワーガーデンの中でのお茶会をイメージしてデコレーションされたスイーツbuffet「アリスのフラワーティーパーティー ～ティースイーツコレクション～」を期間限定で開催いたします。

香りのよいフルーツティーを使った飲むデザートや、ジャスミンティーが香る杏仁豆腐、ダージリンの深みと白桃の味わいが絶妙なジュレなど、抹茶、ジャスミンティー、アールグレイ、ダージリンなどさまざまなお茶を使った、暑い季節にさっぱりといただけるスイーツをラインナップいたしました。「時計仕立てのシュークリーム」や、うさ耳がキュートな「アールグレイとカシスのムース」は、アリスの世界を表現したフォトジェニックなスイーツです。さらに、タイムサービスにはお好みでソースや白玉、小豆がトッピングができるかき氷や、エディブルフラワー、フルーツでカスタマイズできるクレープコーナーもご用意いたしました。また、お花畑に見立てた彩りサラダ、ホテル自慢のグリーンカレーやポークグリルなど7種のセイボリーは、テーブルサービスをさせていただきます。ドリンクコーナーでは、世界中の産地から様々なお茶を年間400種類以上取り扱っている「世界のお茶専門店 ルピシア」のアイ스티ーを3種お楽しみいただけます。アリスの世界感あふれるフォトスポットやデコレーションで、プレミアムでカラフルなフラワーティーパーティーを演出いたします。

この春リノベーションを行ったばかりの、ポートハウスをイメージした明るい会場「パークレーン」で、ここでしか体験できないお茶会をお楽しみください。

* スイーツはbuffetボードからスタッフが取り分けをさせていただきます。

<概要>

- 【会場】 パークレーン/3F
- 【開催日】 2020年7月1日(水)～9月12日(土)
* 平日の月曜日は定休日、7月18日(土)および8月13日(木)はクローズとなります。
- 【営業時間】 平日 12:00～14:00
土日・休日 11:30～13:30/14:30～16:30 * スイーツをお取りいただけるのは各終了時間の15分前まで
- 【席数】 50名
* お申し込み人数が16名様に満たない場合は催行中止となります。その場合は、前日から起算して5日前までにメールまたはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。
- 【利用時間】 120分(フリードリンク)
- 【料金】 **お一人様 平日 おとな¥4,800、子ども¥3,200 / 土日・休日 おとな¥5,500、子ども¥3,200**
* 料金にはデザート、お料理、ソフトドリンク、税金、サービス料が含まれます。 * 子どもは4歳～12歳、3歳以下は無料です。
- 【ご予約・お問い合わせ】 レストランオフィス 03-5404-3926 (平日10:00～16:00、土日祝 定休)

www.interconti-tokyo.com/news/event/sweets-buffet.html

【協賛】 世界のお茶専門店ルピシア <https://www.lupicia.com/>



【スイーツ】 *スイーツはbuffetボードからスタッフがお取り分けいたします。

- ・DRINK ME! 香りを楽しむデザート
(緑茶とミントの香り/レッドフルーツの香り/アグリュームの香り)
- ・三月うさぎの杏仁豆腐 ジャスミンティーフレーバー
- ・帽子屋さんがつくったフラワーダージリンと白桃のジュレ
- ・アリスが迷い込んだ森の抹茶ドーム
- ・ウサギ穴に落ちちやう! 紅茶シフォン
- ・時計仕立てのシュークリーム
- ・Green なチェシヤ猫?! 抹茶オペラ
- ・アールグレイとカシスのムースに変身した白うさぎ
- ・ヘルシー大豆の抹茶チョコレート
- ・イモムシになったチョコレートグリッシーニ(抹茶、ショコラブラン)
- ・きらめく屋下がりのパートドリュイ(2種類)
- ・EAT ME? グリーンティーマカロン

【カスタマイズコーナー】 アリスのフラワースカートトッピングクレープ

トッピング: クレームシャンティ、チョコレートソース、フランボワーズソース、エディブルフラワー、ブルーベリー、ラズベリー

【タイムサービス】 クレイジーティーパーティーのシェイプアイス

トッピング: 白玉、あずき、マンゴー、ベリー / ソース: マンゴー、抹茶、ほうじ茶

【お料理】 *お料理はスタッフがテーブルサービスいたします。

- ・ドライマトとモッツアレラチーズのケーキサレ ハーブクリーム添え
- ・空豆のムースと小海老のカクテル 木立はっかの香り
- ・お花畑の彩りサラダ
- ・クラムチャウダーグラタン
- ・リヨン風ポーググリル
- ・鶏もも肉のトマトクリーム煮込み バジル風味
- ・グリーンカレー

【お飲物】 *ドリンクバーにてスタッフが提供いたします。

- ・紅茶(アールグレイ) * ルピシア
- ・アイスティー * ルピシア

ニルギリ・ブローケン

南インド・ニルギリ紅茶のブローケンタイプのブレンド。

おだやかな口当たりと、後に広がる軽やかな渋みは、どなたにもおすすめできる味わいです。

ジャスミンティー

さっぱりとした中国緑茶がベースの、味と香りのバランスが良く飲みやすいジャスミンティー。たっぷり楽しみたい方におすすめです。

オーガニックルイボス ナチュラル

干草のような香りと穏やかな味わい。すっきりと飲みやすくノンカフェインのため、夏の水分補給におすすめです。

- ・コーヒー(ホット・アイス)
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶



DRINK ME! 香りを楽しむデザート



三月うさぎの杏仁豆腐ジャスミンティーフレーバー



帽子屋さんがつくったフラワーダージリンと白桃のジュレ



アリスが迷い込んだ森の抹茶ドーム



アリスのフラワースカートトッピングクレープ



Green なチェシヤ猫?! 抹茶オペラ



ウサギ穴に落ちちやう! 紅茶シフォン



お料理 集合



アールグレイとカシスのムースに変身した白うさぎ



時計仕立てのシュークリーム

【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