



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年8月9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

フレッシュな桃をふんだんに使い、みずみずしい桃の香りと爽やかな味わいが楽しめるオリジナルカクテルを提供

シーズナルフレッシュフルーツカクテル with 桃

販売期間: 2022年9月1日(木)~10月31日(月)まで 場所: ハドソンラウンジ



フレッシュな桃と桃の飴をトッピングした華やかな「ピーチブロッサム」と、デザート感覚の味わいのモクテル「ペッシュ エリュクス」

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、「ハドソンラウンジ」にて、フレッシュな桃を贅沢に使った、豊かな香りと優しい甘さを楽しめるカクテル2種を期間限定で提供いたします。

「ピーチブロッサム」は、フレッシュの桃を贅沢に使用し、ライチとプラムのリキュールをベースに、爽やかな味わいのカルピスと豊かな風味の白桃のシロップを加えて、ほんのり桃の香りと上品な甘味が楽しめるカクテルです。グラスの底に、桃ゼリーをしのばせることで美しい層をつくり、異なる食感を演出いたします。トップにはふんわりと桃のクリームをのせ、フレッシュな桃と金箔をまとった桃の飴を飾り華やかに仕上げました。

「ペッシュ エリュクス」は、フレッシュの桃、オレンジとレモンジュース、バニラアイスクリームを使い、程よい甘さと爽やかな酸味をバランスよく調和させ、スムージーのようなモクテルに仕上げました。グレナデンシロップの甘酸っぱい味わいがアクセントになり、トッピングしたフレッシュな桃とともに、デザート感覚で味わえる一杯です。淡いピンク色の美しい見た目と、芳醇な香りとなめらかな食感をお楽しみいただけます。

優雅な大人の空間が広がるラウンジ・バーで、桃尽くしのオリジナルカクテルを味わいながら、寛ぎのひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】2022年9月1日(木)~10月31日(月)まで

【場所】ハドソンラウンジ (1F)

【提供時間】平日 10:00~24:00 / 土日祝 9:00~24:00

※当面の間、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>

【料金】※税金込、サービス料別

◆ピーチブロッサム Peach Blossom ¥2,500

構成:ブルシア、ディタ、キャプテンシロップ白桃、カルピス、桃ゼリー、桃クリーム

◆ペッシュ エリュクス Pêche et "Luxe" ¥2,000 *ノールアルコール

構成:フレッシュピーチ、ピーチネクター、オレンジジュース、パッションフルーツシロップ、バニラアイスクリーム、グレナデンシロップ

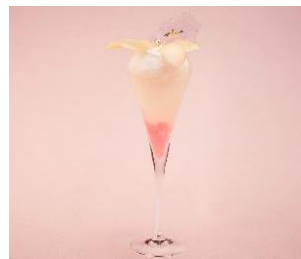
【ご予約・お問い合わせ】ハドソンラウンジ 03-5404-7894(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/hudsonlounge/news/hdl-cocktail.html>

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



ピーチブロッサム



ペッシュ エリュクス

<「ハドソンラウンジ」、「アンバー」について>

2020年6月27日グランドオープン「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のカウンターを備え、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たラウンジエリア、ライブラリーの落ち着いた雰囲気を出し出すエリア「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。



7mのバーカウンターを備えるアンバー



ハドソンラウンジ 内観

【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、プфф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。

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。