



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年9月30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

＜フランス農事功労章 シュヴァリエを受勲した総料理長 中宇柁 満也監修＞
新年のお祝いを彩る特選食材を詰め合わせた和洋のおせち料理をお届け

ホテル特選おせち 2023

予約受付:10月1日(土)~12月17日(土)10時まで 販売期間:12月31日(土)、1月1日(日) 場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



1月1日にお引渡しの「ホテル特選フレンチおせちセット」には温かい料理と金箔を纏ったショートケーキが付く

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、「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」にて、2020年にフランス共和国より名誉ある「フランス農事功労章 シュヴァリエ」を受勲した総料理長 中宇柁 満也監修の「ホテル特選おせち」を10月1日より予約を開始いたします。

2023年のおせちは、和食と洋食を二段のお重に詰め合わせた「ホテル特選おせち和洋二段重」、1月1日限定販売の「ホテル特選フレンチおせちセット」と、昨年好評だった「一人前プレミアムホテルおせち」をラインナップいたしました。

「ホテル特選おせち和洋二段重」は、壱ノ重に和のアレンジをした焼き海老や黒豆、アワビの旨煮などの定番のおせち料理14品目を詰め合わせ、弐ノ重には洋風にアレンジした若鶏のワイン焼き、フォアグラ入りパテ、海老のハニーマスタードなど14品目を揃えました。「ホテル特選フレンチおせちセット」は、数の子、鮑、イクラ、栗などの縁起の良い食材を使ったお料理や高級食材のキャビア、フォアグラ、ズワイガニなど18品を二段重に詰め合わせました。さらに、そのままお召し上がりいただける温かいお料理として、国産の伊勢海老をアレンジしたグラタンとホテル秘伝のレシピで焼き上げるローストビーフを、デザートには金箔を纏ったショートケーキをお付けし、新年のお祝いに相応しいおせちのセットをご用意いたしました。

また「一人前プレミアムホテルおせち」は、定番の代表的なおせち料理を12品目選りすぐり、一段のお重に詰め合わせ、特選サーロインステーキとともにお届けいたします。

2023年の新たな門出をホテル特選おせち料理でお祝いしてはいかがでしょうか。

＜概要＞

【予約受付】 2022年10月1日(土)~12月17日(土)10時まで

【販売期間】 2022年12月31日(土)、2023年1月1日(日)

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【お引渡し時間】 11:00~17:00 ※当面の間、短縮営業となりますのでホームページをご確認ください。 www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html

【料金】 * 消費税込み

- ・ホテル特選おせち和洋二段重 ￥34,560 * 12月31日に配送のみ
 - ・ホテル特選フレンチおせちセット ￥59,400 * 1月1日にテイクアウトまたはデリバリー
 - ・一人前プレミアムホテルおせち ￥15,120 * 1月1日にテイクアウトまたはデリバリー
- ※キャンセル料は7日前より商品代の100%を申し受けます。
※季節商品つき各種割引は適用外とさせていただきます。

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

[添付資料]ホテル特選おせちの内容、総料理長プロフィール、N.Y.ラウンジブティック概要、新型コロナウイルス感染症対策、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

【ホテル特選おせち2023 内容】 * 消費税込み

※お料理は仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。
※写真はすべてイメージ、盛り付け例となります。商品に器等は含まれません。

■ホテル特選フレンチおせちセット 3~4名様用 ¥59,400

* 1月1日にテイクアウトまたはデリバリーでのお引渡しとなります。

[壹ノ重] 鮑のコンフィ、パテ・ド・カンパーニュ ピクルス、数の子の白ワイン風味、自家製スモークサーモン イクラ添え、オリーブ、チキンのワイン焼き、ズワイガニと雲丹、鮪のグリエ、真鯛のマリネ トマトとバジル、イカの松笠焼きアーリオ・オーリオ、タコのプロヴァンス風、鴨胸肉の西京味噌風味とリンゴとクルミのキャラメリゼ、マロングラッセ、フォアグラのムース ポルト酒風味

[貳ノ重] キャビア カリフラワーのクリーム クレープ、カマンベール・コンテ・ノアレザン

[温製料理] 国産伊勢海老のグラタン、特選ローストビーフ ポテトグラタン添え

[デザート] ニューイヤースHORTケーキ



ホテル特選フレンチおせちセットには伊勢海老のグラタンなどの温かい料理と金箔を纏ったショートケーキが付く(写真上下)

■ホテル特選おせち和洋二段重 3~4名様用 ¥34,560

* 12月31日にご指定の場所へ配送いたします。(配送のみ)

* 別途送料を頂戴します。

[壹ノ重] 金団・栗甘露、田作り、黒豆、いくらと北欧サラダ、紅白膾、焼き海老、からすみ、笹大福、紅白市松蒲鉾、味付け数の子、アワビの旨煮、ばい貝、酢ごぼう柚子風味、子持ちわかさぎ昆布巻き

[貳ノ重] 焼き烏賊、たこ照焼き、からす鯿味噌焼き、照焼帆立、合鴨味噌漬、若鶏ワイン焼き、フォアグラ入りパテ、海老のハニーマスタード、カマンベールチーズ、くるみグラッセ



ホテル特選おせち和洋二段重は大晦日に配送

■一人前プレミアムホテルおせち 1名様用 ¥15,120

* 1月1日にテイクアウトまたはデリバリーでのお引渡しとなります。

[壹ノ重] 鴨胸肉の西京味噌風味 栗とクルミのキャラメリゼ、有頭海老(海老)、パテ・ド・カンパーニュ ピクルス、数の子の白ワイン風味、鮑の柔らか煮、スモークサーモン イクラ添え、鮪のグリエ トマトバジル風味、イカの松笠焼きアーリオ・オーリオ、チキンのワイン焼き、オリーブ、ズワイガニと雲丹とキャビア、フォアグラのムース ポルト酒風味

[温製料理] 特選サーロインステーキ ポテトと季節野菜を添えて



昨年好評だった「一人前プレミアムホテルおせち」

【デリバリーについて】 ※料金は税込みです。

・ご予約はご利用日の7日前 10:00まで承ります。

・お届け地域はホテルよりおよそ2kmまでとなります。

・配送料金およびお届け地区は以下の通りです。また、お届け時間は11:30~16:30となります。

<デリバリー料金(半径2キロ未満)>

デリバリー料金として¥3,300頂戴いたします。

<下記2キロ圏内の配送エリア>

・港区 麻布台1-3/麻布永坂町/麻布狸穴町/東麻布1-3/愛宕1-2/海岸1-3/

芝浦1-4/芝公園1-4/芝大門1-2/芝1-5/三田1-5/浜松町1-2/新橋1-6/

西新橋1-3/東新橋1-2/虎ノ門1-5

・中央区 明石町/築地1-7/銀座1-8/築地1-7/勝どき1-6/月島1-4/芝居旧庭園/

豊海町/晴美1-5

<総料理長 中宇祐 満也(なかうね みちや) プロフィール>

2001年フランス料理の世界大会「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。フランス料理の伝統の技に、旬の素材を活かした独自の料理をはじめ、時代の潮流に合わせた素材や技法を取り入れた料理を提供。また、お客さまのご要望にあわせた料理の提案を心がけ、大切なシーンを最高のおもてなしで演出できるよう指揮をとる。出身地高知県の観光特使も務め、食文化のすばらしさを伝える活動も行っている。2020年9月30日にフランス共和国より名誉ある「フランス農事功労章 シュヴァリエ」を受勲。



総料理長 中宇祐 満也

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

1F ロビーフロアのザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。

アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック内観

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、小峰

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&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、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。