



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年10月7日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

一年に一度の特別な日『クリスマス』に、
スペシャルな演出でロマンティックなプロポーズが叶うプランが登場
東京ベイサイドプロポーズ クリスマススペシャルプラン

期間：2022年12月21日(水)～12月25日(日)



「一万年の愛を誓います」という意味を持つ「サウザンド・ローズ(1000本のバラ)に囲まれたチャペルで感動的なプロポーズを演出(チャペル装飾追加オプション:サウザンド・ローズ ¥105,600 *消費税込み)

東京タワーを背景に豪華なリムジンで映画のワンシーンのようなプロポーズ

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、クリスマスという一年に一度の特別な日に、ロマンティックなプロポーズが叶うクリスマススペシャルプランを12月21日から12月25日限定で販売いたします。

クリスマス限定の装飾やバイオリンとオルガンによる生演奏を取り入れた、より一層特別感のある演出で、一生記憶に残るクリスマスプロポーズプランを2つご用意いたしました。

「チャペルクリスマスプロポーズプラン」は、中世プロヴァンスの貴族の別荘をイメージさせる落ち着いた雰囲気の中で、高級食材をアレンジしたモダン・フレンチを提供する「ラ・プロヴァンス」、または神戸牛と黒毛和牛の食べ比べなど、料理長による特選食材と匠の技をお楽しみいただける「鉄板焼 匠」でのクリスマス限定スペシャルコース料理をお楽しみいただいた後、キャンドルでライトアップされたロマンティックな雰囲気のチャペルで、薔薇の花束と指輪を贈りプロポーズをしていただきます。女性の憧れを叶える数々のサプライズで、大切な方と過ごす特別な日をより一層素敵な思い出となるよう心に残る感動的なシーンを演出いたします。

ラグジュアリーなひとときをお過ごしいただける「リムジンプロポーズクリスマス宿泊プラン」は、フレンチレストラン「ラ・プロヴァンス」でクリスマス限定スペシャルコース料理をお楽しみいただいた後、リムジンでロマンティックな東京の夜景を満喫していただけます。東京タワーの夜景を背景にプロポーズをしていただき、その後はバルーンで華やかにデコレーションされたお部屋で、リトルマンハッタンと称される隅田川の夜景を眺めながら、映画のワンシーンのような最高にロマンティックな一日をお過ごしいただけます。

プロポーズは人生における大きな節目のひとつとして一生に一度の大切な日です。ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは人生の大切な記念日を一生記憶に残る感動的なシーンをプロデュースしてまいります。

<概要>

【期間】2022年12月21日(水)～12月25日(日)

【ご予約】HPより受付 https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/propose_plan_christmasspecial.html

【お問い合わせ】03-5404-3915(プロポーズ事務局、平日の月～金曜日 9:00～18:00)

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

[添付資料]クリスマスプロポーズプランの内容、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組み、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて

【プラン内容】

◆チャペルプロポーズクリスマスプラン

フレンチレストラン「ラ・プロヴァンス」、または「鉄板焼 匠」でのお食事後、キャンドルでライトアップされたロマンチックな雰囲気チャペルで、「真実の愛」という意味を持つ21本の薔薇の花束を贈り、プロポーズしていただきます。

＜ラ・プロヴァンスでのお食事の場合＞

料金：¥178,500 *消費税、サービス料込み

内容：料理、シャンパンハーフボトル、プロポーズ用花束、チャペル装飾
(クリスマスツリー、ハート型花びら&キャンドル、MARRY ME ライト)、
チャペル生演奏(バイオリン、オルガン)

予約時間：17:30 もしくは18:00(12/21~12/23)
1部 17:00/2部 20:00(12/24・12/25)

コース内容：ノエル・ド・マルセイユコース

パレット・アート・オードブル～芸術家が愛した南仏プロヴァンスより5種の味覚～
冬の”旬”前菜 フランス産キャビアと共に

トリュフとフォアグラのパイ包み

カナダ産オマール海老 クリスマスからインスピレーション

メインディッシュはお好みでお選びください

・北海道産蝦夷鹿ロース肉のポワレ 赤い果実と赤ワインのソース

・阿蘇のあか牛のグリエ 赤ワインと香味野菜のソース +¥2,200(消費税込み、サービス料別)

クリスマススペシャルデザート

コーヒーまたは紅茶とミネラルデイズ

＜鉄板焼 匠でのお食事の場合＞

料金：¥196,500 *消費税、サービス料込み

内容：料理、シャンパンハーフボトル、プロポーズ用花束、チャペル装飾
(クリスマスツリー、ハート型花びら&キャンドル、MARRY ME ライト)、
チャペル生演奏(バイオリン、オルガン)

予約時間：17:30(12/21~12/25)

コース内容：鮑&伊勢海老と神戸牛&黒毛和牛食べ比べクリスマスディナーコース

ファーストディッシュ 鉄板アミューズ「焼きトマト」

本日の前菜

本日の温前菜

鮑のグリル

本日の焼き野菜

神戸牛ロース50gと黒毛和牛40gの食べ比べ

特製ガーリックライス

ニューヨーククラウンジ・アトリエセールより デザート

コーヒーまたは紅茶

◆リムジンプロポーズクリスマス宿泊プラン

フレンチレストラン「ラ・プロヴァンス」でのお食事後、

ホテルエントランスでお迎えするリムジンに乗り、都内の夜景スポットを1時間ほど巡ります。

東京タワーを背景に花束を贈り、プロポーズをしていただきます。

さらに、バルーンで華やかにデコレーションされたお部屋にご宿泊していただきます。

料金：¥295,000～ *1泊1室2名利用、消費税、サービス料込み

内容：料理、シャンパンハーフボトル、プロポーズ用花束、リムジンツアー、
クラブフロア ジュニアスイートルームでのご宿泊、客室バルーン装飾

予約時間：17:30(12/21~12/23)

17:00(12/24・12/25)

コース内容：ノエル・ド・マルセイユコース

パレット・アート・オードブル～芸術家が愛した南仏プロヴァンスより5種～

冬の”旬”前菜 フランス産キャビアと共に

トリュフとフォアグラのパイ包み

カナダ産オマール海老 クリスマスからインスピレーション

メインディッシュはお好みでお選びください

・北海道産蝦夷鹿ロース肉のポワレ 赤い果実と赤ワインのソース

・阿蘇のあか牛のグリエ 赤ワインと香味野菜ソース +¥2,200(消費税込み、サービス料別)

クリスマススペシャルデザート

コーヒーまたは紅茶とミネラルデイズ



チャペルを貸し切ってロマンティックな空間でプロポーズ



＜ラ・プロヴァンス＞ ノエル・ド・マルセイユコース



ホテル館内がクリスマス仕様に



＜鉄板焼 匠＞鮑&伊勢海老と神戸牛&黒毛和牛食べ比べクリスマスディナーコース



おふたりをお迎えするリムジン



ラグジュアリーな空間で非日常を演出



バルーンでデコレーションされたお部屋(イメージ、客室装飾追加オプション:フラワーボックス ¥60,720 *消費税込み)

【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。