



ハドソンラウンジにて週末限定でDJやサックスによる ライブパフォーマンス「HUDSON SPECIAL DJ NIGHTS」をスタート

日本初上陸のテキサス発クラフトウォッカ「Western Son(ウエスタン サン)」を楽しむプランも販売
期間:通年 場所:ハドソンラウンジ



当面の間、毎週金曜日はDJ & サックス、土曜日はDJのライブパフォーマンスを実施



クラフトウォッカ「Western Son(ウエスタン サン)」を使った6種類のモヒート

HUDSON SPECIAL DJ NIGHTS
プリフィックススタイルプランイメージ

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:宮田 宏之)では、「ハドソンラウンジ」にて、1月よりパライムにDJやサックスによるライブパフォーマンス「HUDSON SPECIAL DJ NIGHTS」をスタートいたしました。

ロビーフロアにあるホテルのシンボルラウンジ「ハドソンラウンジ」では、金・土曜日限定でDJやサックスによるさまざまなジャンルの音楽で、スペシャルなナイトタイムを演出いたします。

また、1月より、昨年4月に日本初上陸のテキサス発クラフトウォッカ「Western Son(ウエスタン サン)」を楽しむプランもご用意いたしました。ドリンクはWestern Son(ウエスタン サン)をアレンジした6種類のモヒートや、シャンパン、ワイン、ビール、カクテル、モクテルなど約25種類から3杯を、さらにスナックメニュー4種類から1品、アペタイザーメニュー7種類から1品を選べるプリフィックススタイルでお届けいたします。

そのほか、アラカルトメニューや季節のスイーツ、アルコール・ノンアルコール含めた豊富なドリンクメニューも揃え、お食事前のアペリティフや、食後の一杯など様々なシーンでご利用いただけます。

無数のクリスタルのシャンデリアが煌くラグジュアリー空間で、ライブパフォーマンスとともに大人のためのスペシャルなミュージックタイムを存分にお楽しみください。

<概要>

<「HUDSON SPECIAL DJ NIGHTS」の概要>

【期間】2023年1月6日より通年

【場所】ハドソンラウンジ (1F) 【ミュージックチャージ】 無料

【演奏日時】19:00~21:30

毎週金曜日 DJ & サックス(演奏20分×4回)

毎週土曜日 DJ(演奏1時間×2回)

※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>

【お問い合わせ】ハドソンラウンジ 0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/hudsonlounge/plan/hdl-dj-night.html>



HUDSON SPECIAL DJ NIGHTSプリフィックススタイルプランのスナックおよびアペタイザーのイメージ

<金・土曜日限定 HUDSON SPECIAL DJ NIGHTSプリフィックススタイルプランの詳細>

【料金】¥8,695 *税金込み、サービス料別

【内容】下記メニューからスナックメニュー1品、アペタイザー1品、ドリンクメニュー3品をチョイス

・ドリンクメニュー

ウエスタンサンモヒート: シャンパンピーチモヒート、ブルーベリーブルーモヒート、ラズベリーブラックモヒート、
グレープフルーツソルティーモヒート、カクタスローズモヒート、ザ ウエスタンサンモヒート

季節のシャンパン、白ワイン、赤ワイン、アサヒ 生ビール、ウイスキー

カクテル： ジントニック、カンパリソーダ、カシスオレンジ、モスコミュール、ディタグレープ、テキーラサンライズ、ダイキリ、マルガリータ
ノンアルコール： ノンアルコールスパークリング、ノンアルコールワイン（白・赤）、サントリー オールフリー、ジンジャーエール
モクテル： シトラスユズシャワー、ブランデー・オン・アイスティー、ヴァージンブラックモヒート

・スナックメニュー： パテドカンパニユ、ミックスナッツ、クラシックフレンチフライ、ハドソンガーリックトースト

・アパタイザーメニュー： ガーリックシュリンプ、ベジタブルスティック サラダ仕立て、スモークサーモン ハーブの香り、
シャルキュトリー盛り合わせ、チーズプレート&ドライフルーツ、
フライドチキン&ポテト・オニオンフライ、ソーセージとチョコリソアのピリ辛ソテー

<クラフトウオッカ「Western Son(ウエスタン サン)」について>

今注目のアメリカ・テキサスのプレミアムウオッカブランドで、フレーバードウオッカを含む全種がグルテンフリーでローファット。IMPACT HOT BRAND AWARDSを3年連続受賞するなど、認知急拡大中の昨年4月に日本初上陸。

Western Sonのウオッカは米産のエイローコーン100%を使用。少量ずつの蒸留・濾過を10回にわたり丁寧に製法で、他社とは一味違う滑らかで口当たりの良いウオッカを作り出しています。ストレートやロックはもちろん、カクテルのベースとしてもおすすめです。 <https://westernson.jp/>



クラフトウオッカWestern Son(ウエスタン サン) (イメージ)

<「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感じ出すエリア「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

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

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。

【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)、および食事前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、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。