INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年2月22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

日本をイメージしたデザインボトルのシャンパーニュが登場

グラス1杯から楽しめる「ニコラ・フィアット」シャンパーニュフェア

販売期間: 2023年3月1日（水）～5月7日（日）まで　場所：ホテル内ラウンジおよびレストラン

「ニコラ・フィアット」より、日本をイメージしてデザインされたボトル2種のシャンパーニュをお楽しみいただけるフェアを開催

ブラン・ド・ブラン 北斎とのマリアージュにおすすめ
（鉄板焼 匠）

ジリオンのハイティースタイルオードブルには
ロゼ ファースト ブルーム オブ "SAKURA" がおすすめ

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、3月1日よりホテル内ラウンジおよびレストランにて、シャンパーニュ・メゾン「ニコラ・フィアット」より華やかなシャンパーニュをグラス1杯からお楽しみいただけるフェアを期間限定で開催いたします。

シャンパーニュ・メゾン「ニコラ・フィアット」より、日本をイメージして作られたボトルデザインの2種のシャンパーニュをグラス1杯からお楽しみいただけるフェアをご用意いたしました。

多くの偉大なシャンパーニュ・メゾンの中でも最も若いメゾンとして知られるニコラ・フィアットは、1976年の創立以来、わずか40年余りで世界でもトップクラスの販売量を誇るメゾンとなりました。繊細な技法によって生み出されたニコラ・フィアットのシャンパーニュは、多様なブドウ畑からその力と風味を引き出し、その土地特有の均整なバランス、繊細さ、新鮮さを反映しています。

一つは、葛飾北斎の作品からインスピレーションを受けリリースした日本限定ボトルの「ブラン・ド・ブラン　北斎」をラインナップいたしました。シャルドネのみで作られたブラン・ド・ブランはシャープな酸味とミネラル感を感じれるほか、特に日本料理とのマリアージュをお楽しみいただけます。

もう一方は、日本の春を象徴する桜をモチーフにデザインされ、桜の花びらを思わせるピンクの色合いが華やかなロゼ・シャンパーニュをご用意いたしました。ラズベリーやイチゴなど赤系果実のアロマに、フレッシュな味わいが春の訪れを思わせます。

あらゆるシーンを華やかに演出するシャンパーニュとともに春の訪れを楽しんではいかがでしょうか。

――――――――――――――――――――――＜概　要＞――――――――――――――――――――――

【期間】2023年3月1日（水）～5月7日（日）まで
＊当面の間、営業時間を短縮しております。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

【場所】ニューヨークラウンジ（1F）／ハドソンラウンジ（1F）／鉄板焼 匠（1F）／イタリアンダイニング ジリオン（1F）／ファインダイニング ラ・プロヴァンス（1F）／シェフズ ライブ キッチン（3F）／レインボーブリッジビューダイニング＆シャンパンバー マンハッタン（6F）／インルームダイニング

【料金】＊消費税込み、サービス料別
Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs ~inspired by HOKUSAI~ ニコラ・フィアット ブラン・ド・ブラン 北斎
グラス ￥2,750 ／ ボトル ￥16,500
Nicolas Feuillatte Rosé 1st Bloom of "SAKURA" ニコラ・フィアット ロゼ ファースト ブルーム オブ "SAKURA"
グラス ￥3,300 ／ ボトル ￥19,800

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222（ナビダイヤル） https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/news/champagne.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、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ています。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。（出社前の検温と記録）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、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。