



桜を装飾した個室でお花見をしながらお食事をお楽しみいただけるレストランプランが登場 歓送迎会や親しい方々との会食におすすめの「桜×個室で花見プラン」

期間:2023年3月31日(金)まで

場所:ファインダイニングラ・プロヴァンス、鉄板焼 匠、他4店舗



レインボーブリッジの夜景が一望できるマンハッタンの個室



鉄板焼 匠では2つの個室を有する

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、ファインダイニング ラ・プロヴァンスなどのレストランおよびラウンジの個室にて、桜を愛でながらお食事をお楽しみいただけるプランを3月31日まで提供中です。

毎年好評をいただいている「桜×個室で花見プラン」は、個室に生花の桜を装飾し、様々なお集まりを華やかに演出いたします。

各レストランおよびラウンジでは、歓送迎会や親しい方々とのご会食にご利用いただけるコースをアレンジし、ドリンクはフリーフローをご用意いたしました。フランス料理を提供するラ・プロヴァンスの個室では、スクリーンとプロジェクターが完備され映像の演出も可能です。イタリアンダイニング ジリオンは最大24名様まで着席できる個室をご用意しております。また、接待におすすめの鉄板焼 匠では4名様まで着席可能な個室を2部屋、さらにレインボーブリッジが一望できる個室を備えたマンハッタンなど、多彩な個室をラインナップしております。

桜を愛でながら、ホテル自慢のお料理をお楽しみいただけ、少し贅沢な気分を味わえるプランを春のお集まりにぜひご利用ください。

<概要>

【期間】 2023年3月31日(金)まで

【場所・提供時間】

ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F)	11:30~15:00(L.O.14:30) / 17:30~21:30(L.O.21:00)
イタリアンダイニング ジリオン(1F)	11:30~15:00(L.O.14:30) / 17:30~21:30(L.O.21:00)
鉄板焼 匠(1F)	11:30~15:00(L.O.14:30) / 17:30~21:30(L.O.21:00)
ハドソンラウンジ(1F)	11:30~20:30(L.O.)
シェフズ ライブ キッチン(3F)	11:00~14:30(L.O.14:15) / 17:30~22:00(L.O.21:45)
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)	11:30~16:30(L.O.14:30) / 17:30~21:30(L.O.19:30)

* 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>

【料金】 ファインダイニング ラ・プロヴァンス	¥18,000	* 料金は税金・サービス料込み	* 個室は6~24名様まで
イタリアンダイニング ジリオン	¥15,000	* 料金は税金・サービス料込み	* 個室は6~24名様まで
鉄板焼 匠	¥29,565	* 料金は税金込み、サービス料別	* 個室は2~4名様まで
ハドソンラウンジ	¥10,436	* 料金は税金込み、サービス料別	* 個室は6~8名様まで
シェフズ ライブ キッチン	[ランチ]平日 ¥5,652 土日祝 ¥6,521 [ディナー]平日 ¥7,826 土日祝 ¥8,695	* 料金は税金込み、サービス料別	* 個室は平日10~16名様、土日祝は12~16名様

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) ¥15,500 * 料金は税金・サービス料込み * 個室は8~25名様まで

【ご予約・問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/sakura-summary.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

【各レストラン&ラウンジのプラン内容】

■ファインダイニングラ・プロヴァンス

南フランス料理を提供するラ・プロヴァンスの個室ではスクリーンとプロジェクターを使った演出が可能です。フランスの星付きレストランでの経験を持つシェフ木内がアレンジしたコースをお楽しみいただけます。お帰りの際には、桜をお持ち帰りいただけます。

[内容]

- ・ファーストディッシュ／パレット・アート・オードブル
- ・前菜／季節の前菜 桜鯛のマリネ
- ・魚料理／旬魚介と春野菜のブイヤベース
- ・肉料理／阿蘇あか牛ロース肉のグリエ 黒トリュフソース
- ・デザート／季節のグラン・デセール
- ・お飲物／2時間フリードリンク(1時間45分L.O.)
ロゼスパークリング、白ワイン、赤ワイン、ビール、カシス・ジンカクテル、オレンジジュース、ウーロン茶、ジンジャーエール



ラ・プロヴァンス個室



ラ・プロヴァンス コースイメージ

■イタリアンダイニング ジリオン

星付きレストランでの経験を持つシェフ阿部による色彩に富んだ馬肉カルパッチョや桜海老 pasta、塩釜で焼き上げた桜鯛に仔牛フィレ肉など季節感あふれるフルコースをご用意いたしました。お帰りの際には、桜をお持ち帰りいただけます。

[内容]

- ・始まりの一皿／桜アミューズ3種 前菜／桜マスのカルパッチョ
- ・パスタ／桜海老と山菜のタリオリーニ
- ・メイン／桜鯛と魚介類のナーージュ仕立て サフラン風味
- ・デザート／桜のグラン・ドルチェ
- ・お飲物／2時間フリードリンク(1時間30分L.O.)
ロゼスパークリング、白ワイン、赤ワイン、ビール、カシス・カンパリカクテル、オレンジジュース、ウーロン茶、ジンジャーエール



イタリアンダイニング ジリオン個室



ジリオン 料理イメージ

■鉄板焼 匠

個室で咲き誇る桜を愛でながら伊勢海老と黒毛和牛を堪能する鉄板焼コースをご用意いたしました。お帰りの際には、桜をお持ち帰りいただけます。

[内容]

- ・乾杯酒グラスシャンパン(お一人様1杯)
- ・鉄板アミューズ匠スタイル(おもてなしの焼きトマト)、匠特製 本日の前菜、伊勢海老のグリル、本日の焼き野菜
- ・料理長特選 和牛フィレ50gとロース40gの食比べ、ガーリックライス、味噌汁、香の物、デザート コーヒー または 紅茶



鉄板焼 匠個室



鉄板焼 匠 料理イメージ

■ハドソンラウンジ

ロビー階にあるラウンジの個室で、ゆったり寛げるお花見個室プランは、乾杯酒にシャンパン、豪華食材をアレンジしたコースを2時間のフリードリンク付きでご利用いたしました。

お帰りの際には、桜をお持ち帰りいただけます。

[内容]

- ・乾杯酒／グラスシャンパン(お一人様1杯)
- ・前菜／ラ・プロヴァンスよりパレット・アート・オードブル
- ・前菜／季節の素材を使った前菜
- ・魚料理／真鯛のポワレ 季節野菜と白ワイン香るソース
- ・肉料理／特選牛ローストビーフ わさびソース
- ・デザート／フロマージュブランのクリームとソースルージュ ラズベリーシャーベット添え
- ・コーヒー または 紅茶
- ・お飲物／2時間フリードリンク(1時間30分L.O.)
ビール、白ワイン、赤ワイン、ウイスキー、烏龍茶、オレンジジュース、日本酒、焼酎



ハドソンラウンジ内にある個室



前菜のパレット・アート・オードブル

■シェフズライブ キッチン

桜のアートフラワーをデコレーションした個室でのお花見プランをご用意いたしました。ロゼスパークリングの乾杯酒&バラエティ豊かなライブ感あふれるブッフェ料理をお楽しみいただけます。

[内容]

- ・料理／
3月7日までチーズをふんだんにアレンジした料理を提供する「ワールドチーズ～世界のチーズが奏でるスペシャルブッフェ」を開催。
3月8日以降は、イタリア料理を揃えた「春のイタリア美食旅～ハーブ&トマト ヴォーノフェア～」を開催。
- ・お飲物／フリードリンク
<ランチ>90分制(L.O.15分前) <ディナー>2時間制(L.O.30分前)
瓶ビール、ロゼスパークリングワイン、赤白ワイン、焼酎、レモンサワー、ハイボール、日本酒、カクテル各種



シェフズ ライブ キッチン個室



イタリアフェア(ブッフェイメージ)

■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

レインボーブリッジを一望する個室で、ニューヨークグリルフレンチのコースをフリードリンク付きでお楽しみいただけます。個室にアレンジした桜は、お持ち帰りいただけます。

[内容]

- ・乾杯酒スパークリングワイン ・アミューズ
- ・前菜／旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ
- ・温前菜／春の一皿 市場での出会い
- ・魚料理／市場での出会い その時のインスピレーション
- ・肉料理／ニュージーランド産牛ロース季節の香り
- ・デザート／マンハッタン特製デザート
- ・ミニヤルディーズ ・コーヒーまたは紅茶
- ・お飲物／2時間フリードリンク(1時間30分L.O.)
ビール・ワイン(赤・白)、ウーロン茶、
オレンジジュース、コーラ、ジンジャエール



マンハッタン 個室イメージ



マンハッタン コースイメージ

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)、および食器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、プuff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。