



【平日限定】非日常を味わえるホテル女子会や同僚同士の集まりなど、多彩なシーンにご利用いただけるプランが登場

フリーフロー付きラウンジパーティープラン

販売期間：2023年3月20日(月)～4月30日(日)

場所：ニューヨーククラウンジ



ラグジュアリーな空間で、素敵な女子会をたっぷりとお楽しみいただけるプランが登場



旬の食材を使った料理と2時間のフリーフローが楽しめるプランで贅沢なひとときを

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、ニューヨーククラウンジにて、シェフ自慢のお料理とビールや赤白ワインなどをフリーフローで楽しめる、大人の女子会や気心の知れた仲間との集まりに最適なパーティープランを平日限定で販売いたします。

ゆったりとお掛けいただけるソファ席を配したラグジュアリーな空間でおくつろぎいただきながら、女子会やお仕事帰りの職場のお集まりなど、様々なシーンにご利用いただける「フリーフロー付きラウンジパーティープラン」をご用意いたしました。ビールや赤白ワインのアルコールとソフトドリンクを含む豊富な種類のドリンクアイテムを120分フリーフローで楽しみ、厳選した食材を使った華やかなオードブルと絶妙な火入れで仕上げたサーロインステーキを提供いたします。さらに、ホテルのパティシエが手掛けるデザートを思う存分楽しむことができるデザートワゴンサービスが付いたプランもご用意。ホテルならではの贅沢な空間とワンランク上のサービスで心に残る時間を華やかに演出いたします。

非日常感を味わえるラウンジで、贅沢な料理と充実したフリーフローメニューとともに、気心が知れたお仲間と一緒にごくくまで優雅なひとときをお楽しみください。

<概要>

【期間】2023年3月20日(月)～4月30日(日)の平日限定

【場所】ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル東京ベイ/1F

【提供時間】17:30～21:00(L.O.20:00)

※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>

【料金】※税金込み、サービス料別

・2時間飲み放題パーティープラン ￥10,435

内容:乾杯酒、フリーフロー、ハイティーオードブル、メインディッシュ

・デザートワゴンサービス付き、2時間飲み放題パーティープラン ￥13,043

内容:乾杯酒、フリーフロー、ハイティーオードブル、メインディッシュ、デザートワゴン、コーヒーまたは紅茶

*2～4名様のご利用となります。

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/plan/nyl-joshikai.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

・2時間飲み放題パーティープラン ¥10,435

■乾杯酒(お一人様1杯)

ロゼスパークリングワイン ※ノンアルコールドリンクへの変更可

■フリードリンク 120分制(L.O 30分前)

ビール、赤白ワイン、ウイスキー、ソフトドリンク(烏龍茶、オレンジジュース)

■ハイティースタンド オードブル(メニュー例)

内容:ほうれん草ジェノワにリコッタチーズのレモンクリーム、ビーツコーンのバツカラ・マンテカート、根セロリのエスプーマ オレンジの香り、カンパチのタルタル ザクロとフランボワーズ、紫芋の湯葉と生ハムのクロカンテ、トレビスとゴルゴンゾーラのタルト、鴨のサルシッチャと白いんげん豆、パルミットのマリネとアマニオイル、リンゴとレーズンの一口パイ 酒粕クリームチーズ添え、サラミ

■メインディッシュ

サーロインステーキ

・デザートワゴンサービス付き、2時間飲み放題パーティープラン ¥13,043

■乾杯酒(お一人様1杯)

ロゼスパークリングワイン ※ノンアルコールドリンクへの変更可

■フリードリンク 120分制(L.O 30分前)

ビール、赤白ワイン、ウイスキー、ソフトドリンク(烏龍茶、オレンジジュース)

■ハイティースタンド オードブル(メニュー例)

内容:ほうれん草ジェノワにリコッタチーズのレモンクリーム、ビーツコーンのバツカラ・マンテカート、根セロリのエスプーマ オレンジの香り、カンパチのタルタル ザクロとフランボワーズ、紫芋の湯葉と生ハムのクロカンテ、トレビスとゴルゴンゾーラのタルト、鴨のサルシッチャと白いんげん豆、パルミットのマリネとアマニオイル、リンゴとレーズンの一口パイ 酒粕クリームチーズ添え、サラミ

■メインディッシュ

サーロインステーキ

■デザート(お一人様1回利用まで)

数種類のスイーツをお席までワゴンサービス

■コーヒー または 紅茶



メインディッシュにサーロインステーキを用意



ビールや赤白ワインを含むフリーフローを楽しみながら、旬の食材を使ったスタンドスタイルのオードブルを堪能

<「ニューヨーククラウンジ」について>

上質なインテリアの中にゆったりとお掛けいただけるソファ席を配した華やかな店内では、見た目にも鮮やかな美食を提供します。一角に設けられたデザート工房「アトリエ・デセール」で仕上げられるアフタヌーンティーやパフェ、パンケーキなどのスイーツの他、サンドイッチやハンバーガー、各種御膳など、軽食からしっかりしたお食事までさまざまな用途でご利用いただけるバラエティ豊かなメニューをご用意しております。各種アルコールも取り揃えておりますので、夜はバーラウンジとしてもお楽しみいただけます。



ニューヨーククラウンジ内観

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。

【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)、および食食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、buffスタイルの場合は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。