



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

報道関係者各位

2023年4月14日  
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

旬を迎えるメロンを贅沢にアレンジし、夏の訪れを告げる華やかなオリジナルカクテルで初夏を愉しむ

## シーズナルカクテル with メロン

販売期間: 2023年5月1日(月)~6月30日(金)まで 場所: ハドソンラウンジ



旬を迎えるメロンを贅沢に使用し、夏の訪れを感じる爽やかな味わいのカクテルを提供

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、5月1日よりハドソンラウンジにて、夏の味覚のメロンを贅沢にアレンジした色鮮やかなカクテルとモクテルを期間限定で販売いたします。

爽やかな初夏を演出するカクテル&モクテルをフローズンスタイルをご用意いたしました。

「メロン デュ エトワール」は、旬を迎える程よい甘さのフレッシュメロンを使い、ブランデーをベースに、メロンシロップとバニラアイスクリームを加え、上品な味わいと芳醇な香りを楽しみながら、デザート感覚で召し上がっていただけるカクテルに仕上げました。トップには、濃厚な味わいのフローズンメロンゼリーとメロンのヘタをモチーフにした飴細工をデコレーションし、惑星に見立てたフォトジェニックな一杯です。

「ショット ザ メロン ハート」は、メロンの上品な甘みにオレンジジュースとライムジュースの爽やかな酸味がバランスよく調和した、すっきりとした飲み心地が特徴のモクテルです。メロンで作ったハート型の飾り切りを添えて、スタイリッシュに仕上げました。ひんやりとした口当たりが楽しめる、食後のデザートとしておすすめです。

ホテルのアイコン的なラウンジで、デザート感覚でもお楽しみいただけるメロン尽くしのオリジナルカクテルとともに、初夏の訪れをお楽しみください。

### <概要>

【期間】2023年5月1日(月)~6月30日(金)まで

【場所】ハドソンラウンジ/1F

【提供時間】平日 10:00~24:00 / 土日祝 9:00~24:00

※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

◆メロン デュ エトワール ¥3,080

構成: ブランデー、メロンシロップ、フレッシュメロン、バニラアイス

◆ショット ザ メロン ハート ¥2,090 \*ノンアルコール

構成: フレッシュメロン、オレンジジュース、ライムジュース、バニラアイス、メロンクリーム、メロンシロップ

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/hudsonlounge/news/hdl-cocktail.html#melon>



メロン デュ エトワール



ショット ザ メロン ハート

## 「ハドンラウンジ」、「アンバー」について

2020年にグランドオープンした「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。



### 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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## 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。旅慣れたお客様の滞り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](http://www.intercontinental.com)その他SNSサイト[www.facebook.com/intercontinental](http://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](http://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。