



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2023年4月20日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

感謝の一日を思い深く演出する、非日常感を味わえる空間でホテル自慢のお料理とともに、大切なお母様と至福のひとときを

## 日頃の感謝を込めてお届けする「母の日プラン」

期間：2023年5月31日(水)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 全6店舗



お花のギフトと旬の食材を使ったお料理やアフタヌーンティーとともに、感謝の気持ちを贈るプランを販売

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、レストラン&ラウンジにて5月14日の母の日に向けて、日頃の感謝の気持ちを贈る「母の日プラン」を販売いたします。

母の日プランはフレンチ、鉄板焼、ブッフェ、アフタヌーンティーなどお好みやご予算に合わせてお選びいただける6店舗を揃え、シェフが腕によりをかけた料理を提供いたします。乾杯酒と母の日に欠かせないお花を特典としてご用意し、思い出に残るシーンを華やかに演出。サプライズの贈り物として、人気のカーネーションなど鮮やかなお花を揃えた愛らしい花束またはアレンジメントフラワーの2タイプからお選びいただき、大切なお母様への感謝の思いを乗せてお届けいたします。

非日常感を味わえる空間でホテルならではの上質なお料理や美しいベイサイドの景色とともに、いつも家族のために頑張っているお母様と日頃の思いを語り合いながら、至福のひとときを過ごしてみたいはいかがでしょうか。

### <概要>

【期間】 2023年5月31日(水)まで

【場所】 ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F) ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~20:30(L.O.)  
鉄板焼 匠(1F) ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~20:30(L.O.)  
イタリアンダイニング ジリオン(1F) ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~20:30(L.O.)  
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)

アフタヌーンティー11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~20:00(L.O.)  
シェフズ ライブ キッチン(3F) ランチブッフェ11:00~14:15(L.O.) / ディナーブッフェ17:30~21:45(L.O.)  
ハドソンラウンジ(1F) 10:30~21:30(L.O)

※当面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】 \* 料金は税金込み、サービス料別

ファインダイニング ラ・プロヴァンス ランチ 1名様 ¥7,700~ / ディナー 1名様 ¥12,100~  
鉄板焼 匠 ランチ 1名様 ¥10,956~ / ディナー 1名様 ¥18,347~  
イタリアンダイニング ジリオン ランチ 1名様 ¥6,600~ / ディナー 1名様 ¥11,000~  
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

アフタヌーンティー 1名様 ¥7,130 / ディナー 1名様 ¥12,608

シェフズ ライブ キッチン

平日 : ランチ 大人 ¥6,522 子供 ¥2,304 / ディナー 大人 ¥7,826 子供 ¥3,391

土日祝: ランチ 大人 ¥6,957 子供 ¥2,957 / ディナー 大人 ¥8,261 子供 ¥3,652

ハドソンラウンジ アフタヌーンティー ¥6,523

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/mothersday.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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## <各レストランの母の日ランチ&ディナープラン内容>

### ◆ ファインダイニングラ・プロヴァンス / 1F

芸術性に富んだ前菜<パレット・アート・オードブル>や選べるメインディッシュ、デザートは、苺をふんだんに使用したストロベリーアフタヌーンティーをご堪能いただけます。

<URL> <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/la-provence/plan/lp-mothersday.html>

#### ◆ ランチプラン

①プレミアムコース ¥7,700

内容: 乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、お花の贈り物「アレンジメント」または「花束」、メッセージプレート、お料理「ベレ」コース

②ゴージャスコース ¥9,900

内容: 乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、お花の贈り物「アレンジメント」または「花束」、メッセージプレート、お料理「マントン」コース

#### ◆ ディナープラン

①プレミアムコース ¥12,100

内容: 乾杯酒(シャンパン)、お花の贈り物「アレンジメント」または「花束」、メッセージプレート付き母の日スペシャルケーキ(12cm)、お料理「マントン」コース

②ゴージャスコース ¥15,400

内容: 乾杯酒(シャンパン)、お花の贈り物「アレンジメント」または「花束」、メッセージプレート付き母の日スペシャルケーキ(12cm)、お料理「マントン」コース

<お料理(プレミアムランチメニュー例)ベレコース>

【前菜1】パレット・アート・オードブル~南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【前菜2】旬の鮮魚と野菜のマリネ

【温前菜】季節魚介と野菜のヴルーテ

【メイン料理】牛肉をブルゴーニュワインで煮込んだフランス伝統「ブッフ・ブルギニオン」

【デザート】感謝のメッセージプレート付きの苺たっぷりストロベリーアフタヌーンティーデザート  
(ストロベリーオペラ、苺シュークリーム、苺ギモーヴ、苺タルト、etc)

【お飲物】ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます



ラ・プロヴァンスの内観



パティシエ特製の母の日スペシャルケーキ



鉄板焼 匠の内観



ランチではサーロインとフィレの食べ比べを用意



ハドソンラウンジ 内観



苺づくしのストロベリーアフタヌーンティー  
(ハドソンラウンジ)

### ◆ 鉄板焼 匠 / 1F

シャンパンで乾杯した後は、シェフの匠な技で織りなす、素材の良さを生かした焼き加減で提供されるお料理の数々をご堪能いただけます。デザートは、お席を移動してゆったりとしたソファでお楽しみいただけます。

<URL> <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/takumi/plan/takumi-mothersday.html>

◆ 黒毛和牛&花束アレンジメント+乾杯シャンパン ランチ¥10,956 / ディナー¥18,347

特典: 乾杯酒(シャンパンまたはノンアルコールスパークリング)、花束アレンジメント

◆ 黒毛和牛&テーブル装花+乾杯シャンパン ランチ¥12,390 / ディナー¥19,782

特典: 乾杯酒(シャンパンまたはノンアルコールスパークリング)、卓上装花(お持ち帰り可能)

<ランチ>

【前菜】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル

【魚料理】季節の鮮魚のグリル

【野菜】本日の焼き野菜

【肉料理】料理長特選和牛ロース50gとフィレ40gの食べ比べ

【ご飯】特製ガーリックライス

【デザート】アトリエセールよりパティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

【お飲物】コーヒー または 紅茶

<ディナー>

【前菜】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル

【魚料理】伊勢海老のグリル

【野菜】本日の焼き野菜

【肉料理】料理長特選和牛フィレ80gまたはロース100g

【ご飯】特製ガーリックライス

【デザート】アトリエセールよりパティシエ特製デザート

【お飲物】コーヒー または 紅茶

### ◆ ハドソンラウンジ / 1F

カーネーションで彩られた特別席で、旬の苺をふんだんに使用した「苺づくしのストロベリーアフタヌーンティー」をご堪能いただけます。

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

◆ 母の日アフタヌーンティー+乾杯シャンパン+卓上装花カーネーション ¥6,523

内容: 乾杯酒(グラスシャンパン)、卓上装花カーネーションや生花(お持ち帰り可能)、

メッセージプレート、アフタヌーンティー(苺づくしのストロベリーアフタヌーンティー)

<アフタヌーンティー内容>

セイボリー: ニース風サラダのトルティーヤロール、リンゴのコンポートと豚のリエット、

ライスコロッケ、ジャガイモのポタージュ、ベーコンとほうれん草のキッシュ

プティ・ガトー: 苺プリン、苺タルト、苺のシュークリーム、苺ギモーヴ、フランボワーズオペラ

スコーン: ピスタチオのスコーン、苺とクランベリーのスコーン

コンディメント: マーマレードジャム・フランボワーズジャム・クロテッドクリーム

ドリンク: コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイ스티ー、日本茶2種、

クラシックティー2種、ハーブティー2種、フレーバーティー5種、

ノンアルコールスパークリングワイン2種、ノンアルコールワイン2種、ジュース3種(計25種)



## イタリアンダイニング ジリオン / 1F

見た目にも楽しい、食べて美味しい、免疫力アップを意識した色鮮やかなハイティーオードブルから始まる旬の食材を取り入れたイタリアンコースを母の日のプレゼントにご用意いたしました。

<URL> <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/plan/zillion-mothersday.html>

### ◆ ランチプラン

①母の日プレミアム ¥6,600

内容:乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、お花の贈り物「アレンジメント」または「花束」、  
お料理「NYイタリアンパスタ」コース、感謝のメッセージプレート付きの苺たっぷりストロベリーアフタヌーンティーデザート

②母の日ゴージャス ¥9,350

内容:乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、お花の贈り物「アレンジメント」または「花束」、  
お料理「ルナ・ピエーナ」コース、感謝のメッセージプレート付きの苺たっぷりストロベリーアフタヌーンティーデザート

### ◆ ディナープラン

①母の日プレミアム ¥11,000

内容:乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、お花の贈り物「アレンジメント」または「花束」、  
メッセージプレート付き母の日スペシャルケーキ(12cm)、お料理「ルナ ピエーナ」コース

②母の日ゴージャス ¥14,300

内容:乾杯酒(シャンパン)、お花の贈り物「アレンジメント」または「花束」、  
メッセージプレート付き母の日スペシャルケーキ(12cm)、お料理「アルジェント」コース

<母の日プレミアムランチコース内容(例)>

【前菜】豪華3段ハイティーオードブル

【スープ】本日のスープ

【選べるパスタ】

- ・牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ
- ・グリーンピースの焼きリゾット アオリイカとプロシュート
- ・エビとジェノベーゼのメッツァパッケリ
- ・ボロネーゼ ソテーしたコーンをたっぷり添えて
- ・本日のシェフズパスタ(+880円)
- ・桜エビと春野菜 カラスミの手打ちキタツラ(+880円)
- ・アスタキレッド卵のスパゲッティカルボナーラ トリュフを振りかけて(+880円)

【デザート】感謝のメッセージプレート付きの苺たっぷりストロベリーアフタヌーンティーデザート

(ストロベリーオペラ、苺シュークリーム、苺ギモーヴ、苺タルト、etc)

【お飲み物】ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など約10種類の中からお選び頂けます



ジリオンの内観



ランチコースイメージ

## 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 / 6F

窓際確約の母の日プランは、乾杯酒やメッセージ付きのデザートを提供、さらに、お母様に喜ばれるカーネーションの花束またはフラワーアレンジメントをご用意いたしました。大きな窓から臨むのは、レインボーブリッジをはじめとした東京リゾートオーシャンビュー。スタイリッシュで優美な空間で空と海とのコントラストが眩しい屋下りのアフタヌーンティーや、東京ベイの夜景とともにディナータイムをお過ごしいただけます。

<URL> <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/manhattan/plan/mhn-mothersday.html>

◆アフタヌーンティープラン(窓際確約) ¥7,130

◆ディナープラン(窓際確約) ¥12,608

<特典>

乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、選べるお花ギフト(カーネーションの花束またはフラワーアレンジメント)、メッセージプレート付きデザート、プレート記念撮影(オリジナル台紙付き)

<アフタヌーンティー内容>

セイボリー:新玉葱のポターージュ ビーツの泡、グリーンピースのブランマンジェ 春野菜添え、  
桜エビとブロッコリーのキッシュ、魚介のマリネとミネストローネのテリーヌ仕立て、  
マンハッタン特製ミニハンバーガー

プティ・ガトー:苺プリン、苺タルト、苺のシュークリーム、苺ギモーヴ、フランボワーズオペラ

スコーン:ピスタチオのスコーン、苺とクランベリーのスコーン

コンディメント:マーマレードジャム・フランボワーズジャム・クロテッドクリーム

ドリンク:コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイ스티ー、日本茶2種、中国工芸茶3種、  
クラシックティー2種、ハーブティー4種、フレーバーティー4種(計24種)

<ディナーメニュー例:マナタンコース>

【アミューズ】グジェール

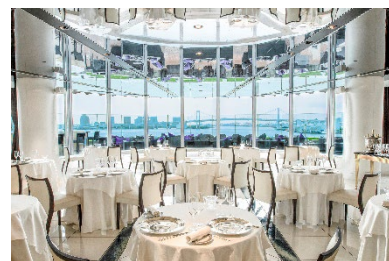
【前菜】春野菜とトマトのテリーヌ 魚介のマリネ、信玄鶏とスクランブルエッグ トリュフの香り

【魚料理】鱈のポワレ 白ワインソース

【肉料理】牛ロースのグリル 山ワサビソース

【デザート】抹茶とホワイトチョコのムース イチゴ添え

【お飲み物】コーヒーまたは紅茶



マンハッタン内観



マンハッタンでは、オリジナルのセイボリーが付いたストロベリーアフタヌーンティーを提供

## シェフズライブ キッチン® / 3F

「ヘルシー、ビューティー、フレッシュ」がコンセプトのシェフズライブ キッチン®では、大切なお母様へ感謝の気持ちを込めた豪華なフラワーギフトをお付けした「母の日プラン」をご用意しました。特典はロゼスパークリングの乾杯酒と、花束またはアレンジメントからお選びいただけます。

<URL> <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/plan/clk-mothersday.html>

### ◆感謝メッセージデザートプレート＋乾杯酒＆豪華フラワーギフト

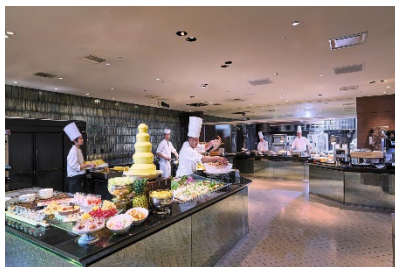
- ・ランチbuffet 平日 ¥6,522 / 土日祝 ¥6,957
- ・ディナーbuffet 平日 ¥7,826 / 土日祝 ¥8,261

<内容>

乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、お花の贈り物「アレンジメント」または「花束」、メッセージプレート付きデザート、buffetスタイルのお料理とソフトドリンク

(4月25日まで)春のイタリア美食旅 ～ハーブ&トマト ヴォーノフェア～

(4月26日～5月31日)歓迎！超台湾祭



シェフズライブ キッチンの内観



4月25日まで開催のイタリアフェア



豪華アレンジメント(イメージ)



メッセージプレート(イメージ)



4月26日からスタートする台湾フェア

## 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](http://www.intercontinental.com)、その他SNSサイト[www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental)、[www.instagram.com/intercontinental](https://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おります。
- ・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)やか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、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。