



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2023年4月27日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

オランダ王室等の皇室御用達の歴史をもつ華やかなシャンパーニュが登場
グラス1杯から楽しめる「アンリオ」シャンパーニュフェア

販売期間: 2023年5月8日(月)~7月31日(月)まで 場所: ホテル内ラウンジおよびレストラン



(左から)スーヴェラン/ロゼ/ミレジメ



「アンリオ」とのマリアージュにおすすめの鉄板焼コース(イメージ)

皇室御用達の歴史を誇る老舗メゾン「アンリオ」をグラス1杯からお楽しみいただけるフェアを開催

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8日よりホテル内ラウンジおよびレストランにて、約200年の歴史をもつ、オランダ王室やオーストリア・ハンガリー帝国皇室御用達のシャンパーニュ・メゾン「アンリオ」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。

アンリオは、1808年にアポリヌ・アンリオ夫人より創立され、「家族の名を汚すようなシャンパーニュはつくりたくない」という覚悟と自負のもと、ブドウ栽培のノウハウやアッサンブラージュ(ブレンド)の技術、原酒の長期熟成へのこだわりを持ち、200年以上に渡り家族経営でシャンパーニュを造り続けています。アンリオのシャンパーニュのスタイルは、ブドウの大半はグラン・クリュとプルミエ・クリュ格付けのシャルドネを多く使用し、長期熟成によるエレガントでバランスの取れた味わいが特徴です。

今回のフェアでは、厳選された3種類を揃えました。1つは、柑橘類と白い花の香りがほどよく絡み合う、アンリオらしいエレガントさとワインとしての美味しさを忠実に表現した「ブリュット スーヴェラン NV」をご用意し、グラスでの提供もいたします。2つ目は、淡いサーモンピンクの色調が特徴の「ブリュット ロゼ NV」をラインナップ。いちごやラズベリーなどのチャーミングなアロマとともに、様々な特徴の料理、シーンとの見事なマリアージュが楽しめます。3つ目は、ヴィンテージの特徴とエレガントなアンリオスタイルをバランス良く表現された「ブリュット ミレジメ」をご用意いたしました。きめ細かいクリーミーな泡立ちと柔らかな果実の風味をお楽しみいただけるシャンパーニュです。

上質な造りに国際的評価が高いシャンパーニュとともに、初夏の訪れを楽しんではいかがでしょうか。

<概要>

【期間】2023年5月8日(月)~7月31日(月)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

・ブリュット スーヴェラン NV グラス ¥2,750 / ボトル ¥16,500
・ブリュット ロゼ NV ボトル ¥22,000
・ブリュット ミレジメ 2012 ボトル ¥30,800

【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。