



きらめくレインボーブリッジを眺めながら、ホテルならではの本格コース料理と「不思議の国のアリス」をテーマにデコレーションされたスイーツbuffetが楽しめる
ハーバービューテラス ナイトガーデン&アリスのスイーツコレクション

期間:2020年7月11日(土)~8月30日(日)[特定日開催]

場所:パークレーン/3F



レインボーブリッジを望むテラス付きの会場



デザートコーナーは、アリスが招くお花が散りばめられたお茶会をイメージ

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:山田 弘之)では、きらめくレインボーブリッジの夜景を眺めながら、ホテルならではの本格コース料理と「不思議の国のアリス」をテーマにデコレーションされたスイーツbuffetが楽しめる「ハーバービューテラス ナイトガーデン&アリスのスイーツコレクション」を期間限定で開催しております。

7月1日より好評開催中のスイーツイベント「アリスのフラワーティーパーティー～ティースイーツコレクション～」を、夜景がきらめくディナータイムにも開催いたします。海辺のポートハウスをイメージした会場「パークレーン」にて、お食事はコース仕立て、スイーツはアリスが招くお茶会の世界観が漂うbuffetコーナーからスタッフが好きなものをお取り分けいたします。ジャスミンティーが香る杏仁豆腐やダーズリンの深みと白桃の味わいが絶妙なジュレ、うさ耳がキュートな「アールグレイとカシスのムース」など、さまざまなお茶を使った、暑い季節にさっぱりといただけるスイーツがお楽しみいただけます。またお食事は、お酒に合う8種の前菜からスタートし、メインの肉料理が異なる3種類のコースからお選びいただけます。「骨付き鶏もも肉のコンフィ」や「国産牛ほほ肉のやわらか煮」、「ニュージーランド産 牛ロースのグリル」など、いずれも熟練のホテルシェフが手掛ける本格メニューをご用意いたしました。ドリンクはオプションにて選べる4種類のフリーフロープランに加え、1杯からお召し上がりいただけるモクテルやアルコールアイテムを多数ラインナップいたしました。

この夏は東京湾に面したナイトガーデン風の涼しい屋内レストランで、親しいご友人やご家族と、楽しい時間を過ごされてはいかがでしょうか。

<概要>

- 【会場】 パークレーン/3F
- 【開催日】 2020年7月11日(土)~8月30日(日)[特定日開催]
7月11日(土)、19日(日)、23日(木・祝)、24日(金・祝)、25日(土)、26日(日)
8月1日(土)、2日(日)、8日(土)、9日(日)、10日(月・祝)、14日(金)、15日(土)、16日(日)、22日(土)、23日(日)、29日(土)、30日(日)
- 【営業時間】 18:00~20:00(2時間制)
- 【席数】 50名
* お申し込み人数が16名様に満たない場合は催行中止となります。その場合は、前日から起算して5日前までにメールまたはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。
- 【料金】 **料理コース(1名様):カジュアルコース¥5,500/アップグレードコース¥7,000/プレミアムコース¥9,000**
フリーフロープラン(1名様):モクテル&ソフトドリンク¥1,500/スタンダード¥2,200/アップグレード¥3,500/シャンパン&アップグレード¥6,000
* 料金には税金、サービスが含まれます。

【ご予約・お問い合わせ】 レストランオフィス 03-5404-3926 (平日10:00~16:00、土日祝 定休)

<https://www.interconti-tokyo.com/news/event/sweets-dinner.html>

[添付資料] 料理・ドリンクメニュー、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、開業25周年記念プロモーションについて

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 / 近藤

Tel:03-5404-3913 / Fax:03-5404-3919 / Email:pr@interconti-tokyo.com

【お料理】
* 3つのコースからお選びいただけます。お料理は、コース仕立てでスタッフがテーブルサービスいたします。

カジュアルコース ¥5,500

[前菜] 淡路島産玉ねぎのパン格拉タン／とうもろこしのキッシュ／ベジタブルガーデニング／
フォアグラムースのグジェール／自家製スモークサーモンとビーツ サワークリーム／
パテド・カンパニユのピンチョス／オリーブとドライトマトのケーキサレ／ソフトサラミとクリームチーズ
[スープ] 北海道産パンパキンスープ カシューナッツ ココナッツ風味
[メインディッシュ]
骨付き鶏もも肉のコンフィ 香ばしく皮面を焼いてガーリック風味で きたあかりと野菜のロースト
[デザート]
スイーツbuffe「アリスのスイーツコレクション」からお好きなものをお好きなだけお召し上がりください
[お飲物] コーヒー または 紅茶



カジュアルコース

アップグレードコース ¥7,000

[前菜] 淡路島産玉ねぎのパン格拉タン／とうもろこしのキッシュ／ベジタブルガーデニング／
フォアグラムースのグジェール／自家製スモークサーモンとビーツ サワークリーム／
パテド・カンパニユのピンチョス／オリーブとドライトマトのケーキサレ／ソフトサラミとクリームチーズ
[スープ] 北海道産パンパキンスープ カシューナッツ ココナッツ風味
[ホットディッシュ] 韓国で人気の玉子チーズホットサンドイッチ
[メインディッシュ] 国産牛ほほ肉のやわらか煮 赤ワインソース ポテトのピューレ添え
[デザート]
スイーツbuffe「アリスのスイーツコレクション」からお好きなものをお好きなだけお召し上がりください
[お飲物] コーヒー または 紅茶



アップグレードコース

プレミアムコース ¥9,000

[前菜] 淡路島産玉ねぎのパン格拉タン／とうもろこしのキッシュ／ベジタブルガーデニング／
フォアグラムースのグジェール／自家製スモークサーモンとビーツ サワークリーム／
パテド・カンパニユのピンチョス／オリーブとドライトマトのケーキサレ／ソフトサラミとクリームチーズ
[スープ] 北海道産パンパキンスープ カシューナッツ ココナッツ風味
[ホットディッシュ] 韓国で人気の玉子チーズホットサンドイッチ
[メインディッシュ] ニュージーランド産 牛ロースのグリル ポテトとガーリックチップ添え
[デザート]
スイーツbuffe「アリスのスイーツコレクション」からお好きなものをお好きなだけお召し上がりください
[お飲物] コーヒー または 紅茶



プレミアムコース

【スイーツ～アリスのスイーツコレクション～】

- * スイーツはbuffeボードからスタッフがお取り分けいたします。
- ・三月うさぎの杏仁豆腐 ジャスミンティーフレーバー
- ・帽子屋さんがつくったフラワーダージンと白桃のジュレ
- ・アリスが迷い込んだ森の抹茶ドーム
- ・ウサギ穴に落ちちゃう！紅茶シフォン
- ・Greenなチェシャ猫!? 抹茶オペラ
- ・アールグレイとカシスのムースに変身した白うさぎ
- ・ヘルシー大豆の抹茶チョコレート
- ・イモムシになったチョコレートグリッシーニ(抹茶/ショコラブラン)
- ・きらめく屋下がりのパードフリユイ(2種類)
- ・EAT ME? グリーンティーマカロン
- ・レインボーロールケーキ



三月うさぎの杏仁豆腐
ジャスミンティーフレーバー



レインボーロールケーキ
(ディナー限定)



帽子屋さんがつくった
フラワーダージンと白桃のジュレ

【選べるフリードリンク】

* 追加料金にてフリーフロー(飲み放題)をお付けできます
ドリンクは、オーダー制にてスタッフがテーブルへお持ちいたします。

モクテル&ソフトドリンクフリーフロー ¥1,500

モクテル7種/ソフトドリンク7種

スタンダードフリーフロー ¥2,200

アサヒビール/赤ワイン/白ワイン/モクテル4種/スタンダードカクテル10種/ソフトドリンク7種

アップグレードフリーフロー ¥3,500

アサヒビール/スパークリングワイン/赤ワイン/白ワイン/
モクテル7種/モヒート5種/レモンサワーカクテル5種/
クラッシュクールカクテル5種/スタンダードカクテル20種/
ソフトドリンク7種

シャンパン&アップグレードフリーフロー ¥6,000

シャンパン/アサヒビール/スパークリングワイン/
赤ワイン/白ワイン/モクテル7種/モヒート5種/
レモンサワーカクテル5種/クラッシュクールカクテル5種/
スタンダードカクテル20種/ソフトドリンク7種



アリスが迷い込んだ森の抹茶ドーム



モクテル イメージ



アールグレイとカシスのムースに変身した白うさぎ

【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、お食事はアラカルトオーダー方式で提供させていただいております。

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。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 開業25周年記念プロモーション (1995年9月1日開業)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは2020年、開業25周年を迎えます。これを記念しまして、25周年記念のテーマおよびロゴマークを制定いたしました。

テーマ: 「25 years of True Hospitality and Beyond」

開業から25年間の感謝の気持ちを込めて、今までもこれからも、真のホスピタリティと最上級のサービスをお届けします。心躍る明るい未来を創造し提供し続けてまいります。

ロゴマーク: ホテルは東京湾と隅田川に交差する水辺のロケーションにあり、四半世紀にわたり東京湾岸地域を灯台のように照らし続け、お客様に心躍る体験を提供してまいりました。そのホテルの外観をモチーフにし、ウォーターフロントにあるアイコンックなホテルをイメージさせる「青」を基調として作成いたしました。



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、70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体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、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いただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。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、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihg.com