



四季折々に咲く草花を愛でながら、心安らぐひとときをお過ごしいただける宿泊体験
**宿泊者専用ラウンジ「和-NAGOMI- LOUNGE」に
里山の風景がコンセプトの日本庭園がオープン**



様々な樹木を用い、樹形を生かし、風情豊かに表現した日本庭園。「水源から湧き出る水」をイメージしたつくばいを庭園中央に設置。

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、14階から17階の4フロアにご宿泊のお客様専用ラウンジ「和-NAGOMI- LOUNGE」にて、ホテルでのご滞在がより一層心に残る特別な思い出となるよう、日本ならではの文化を感じていただける様々な体験サービスを提供している中で、日本の里山を表現した日本庭園をオープンいたしました。

日本の里山の風景がコンセプトの庭園は、様々な樹木を用い、樹形を生かし、風情豊かに表現しています。新緑の芽吹きや紅葉、季節ごとに咲く花から日本の四季を感じていただけるよう、季節ごとに見頃を迎える花を配置しました。樹木の木漏れ日の中、足元に目を向けるとヤマブキ、アオキやドウダンツツジなどの山野草が茂っています。さらに、自然の摂理である「水の廻り」を表現し、「水源から湧き出る水」をイメージしたつくばいを庭園中央に配し、手前には砂紋による枯山水の技法を用いて水面のさざなみや緩やかな川の流れを演出。あふれる水の揺らぎと、時間帯や季節によって異なる表情もお楽しみいただけます。

和-NAGOMI- LOUNGEでは、日本の里山を表現した庭園の四季折々に咲く草花で、心安らぐリラックスステイ体験を提供いたします。

<概要>

【場所】和-NAGOMI- LOUNGE / 3階

【日本庭園概要】

・主な植栽と見頃について

春: サクラ、シャクナゲ、ミツバツツジ、ドウダンツツジ、アセビ、ヤマブキ、アオキ

夏: アジサイ、イレックス、シマトネリコ

秋: ソゴ、シダレモミジ、コハウチワカエデ、ニシキモミジ、オオモミジ、キハチジョウモミジ、イレックス、イロハモミジ、ウコンモミジ

冬: ツバキ、ナンテン

・設計について

ランドスケープデザイナー、造園家、景観プロデューサーの石原和幸氏が経営する(株)石原和幸デザイン研究所によるデザインの庭園です。

石原和幸氏は、世界最古にして最も権威がある「英国チェルシーフラワーショー」にて、これまでに合計11個のゴールドメダルを獲得。エリザベス女王からも「緑の魔術師」と称えられています。詳細はこちら <https://www.kaza-hana.jp/>

【お問合せ・予約】0570-000222 (ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/lounge/nagomilounge/>



新緑の芽吹きや紅葉、季節ごとに咲く花から日本の四季を感じていただける庭園

【和-NAGOMI- LOUNGEのサービス内容】

NAGOMIラウンジアクセスの客室をご予約されたお客様専用ラウンジで、チェックイン・アウトのお手続きもラウンジ内で承ります。ジャパニーズモダンな空間を追求したインテリアのラウンジにて、和素材をアレンジしたお食事やスイーツをご堪能いただけ、さらに抹茶体験サービスや、浴衣・うちのレンタルサービスなど、日本の伝統文化に触れていただけるご体験もお楽しみいただけます。また、選りすぐりのお茶と和素材を使ったスイーツをそろえたアフタヌーンティー、厳選された食材を用いたお料理を重箱に詰め合わせた、総料理長中宇柁満也監修の和風スタイルの朝食、季節に合わせた旬の食材をアレンジした和風御膳の夕食でおもてないたします。

・営業時間：8:00～20:00

※チェックイン：15:00～20:00 チェックアウト：8:00～12:00

※営業時間外のチェックイン・アウトのお手続きは1階フロントデスクで承ります。

・朝食：8:00～11:00(L.O.10:30)

* 和風スタイルの朝食をご用意しております。

・ディナー：17:30～20:00(L.O.19:30)

* 和風御膳の夕食とアルコールドリンクをご用意しております。

・ドリンクサービス：8:00～20:00

・アフタヌーンティー：14:00～16:00

・抹茶体験サービス：14:00～16:00

* お好みの茶碗をお選びいただき、茶笥を使って抹茶を点ていただけます。

・浴衣・団扇レンタルサービス

* 浴衣と日本の伝統工芸品の「団扇」をお部屋でお楽しみいただけます。

【各種メニュー内容】

* 季節によって食材の内容が変更になります。

・朝食

人参とオレンジのジュース、野菜の蒸し物、桜鯛と筍とワカメのマリネ、土佐酢 オリーブオイル、季節のサラダ、和え物、漬け物、焼き魚、からし明太子、大根おろし、さつま揚げ、牛肉のしぐれ煮、和風オムレツ 蟹館、茶碗蒸し、ご飯 秋田県産 あきたこまち、味噌汁、季節のデザート

・アフタヌーンティー

丹波の黒豆パウンドケーキ、季節の葛饅頭、抹茶ムース、黒ゴマのブランマンジェ、金平ごぼうのトルティーヤ

・夕食

一の膳：前菜三種盛、お造り三種盛

二の膳：替わり鉢、煮物、焼き魚

三の膳：鯛茶漬、香の物、水菓子

・ソフトドリンクメニュー(8:00～20:00)

日本茶4種、コーヒー、ミネラルウォーター、ソフトドリンク
(コーラ、ジンジャーエール、オレンジ、アップル、ソーダ)

・アルコールドリンクメニュー(17:30～19:30)

日本酒、焼酎、ビール、ワイン(赤、白)、日本酒スパークリング、梅酒、オリジナルカクテル2種(アルコール・ノンアルコール)



木の温もりがくつろぎを醸し出す
落ち着いた雰囲気の日本スタイルのラウンジ



重箱に詰めたお惣菜とともに提供する
朝食(イメージ)



和素材を使ったスイーツなどを重箱に詰めて
お届けするアフタヌーンティー



抹茶の点て方や飲み方などの作法を
実践しながら茶道の魅力を体験



日本の食文化が楽しめる
御膳スタイルの夕食(イメージ)

【和-NAGOMI- LOUNGEアクセス付き宿泊プラン】

1泊1室2名様利用時の2名様料金(夕朝食付き) ¥72,400～ *税金、サービス料込

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、山崎、チェンパレン

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

<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を眼下に臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイに臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。 <https://www.interconti-tokyo.com/>



<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、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。