



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2020年10月8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

都市部の水辺エリアで潮風を感じながら水上ティータイム

「東京ウォータータクシー」とホテルメイドスイーツで提携

販売期間:通年 場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



ホテルメイドのスイーツを持ち込んで優雅に水上ティータイム

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、ホテル近隣の「日の出船着場」「竹芝小型船発着所」を発着する「東京ウォータータクシー」が展開する「ジモットキャンペーン」の主旨に賛同し、フレンドシップ店として「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」のテイクアウト商品を販売いたします。

ニューノーマルの生活様式の中、お食事をテイクアウトにて様々な場所で楽しむことが日常化している今日、都市部の水辺エリア等で運航する小型船の水上新タクシー「東京ウォータータクシー」が展開している、船着場近隣のフレンドシップ店で購入したテイクアウト商品を船内に持ち込んで飲食すると乗船料が割引かれる「ジモットキャンペーン」に、当ホテルも参画いたします。すでに提携している店舗ではハンバーガーや丼ぶりものなどお食事ものが多く、スイーツを提供する店舗がなかったことから、今回の提携が実現いたしました。当ホテルのブティックではプティ・ガトーの他、テイクアウト用のアフタヌーンティーセットも販売しており、東京湾に浮かぶ船上という非日常的な空間の中で、これまでにないティータイムを体験することができます。乗船料は1時間貸切で¥18,000と、最大定員8名で利用すれば1名あたり¥2,000台とリーズナブルな設定です。その他の飲食物も自由にお持ち込みいただけますので、オープンデッキも出入り自由な乗り心地抜群の小型船で潮風を感じながら、女子会やパーティーを楽しまれてはいかがでしょうか。

<概要>

【販売期間】 通年

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【時間】 11:00~20:00 ※当面短縮営業となりますので、ホームページをご確認ください。

【ご利用方法】

①東京ウォータータクシー(TWT)の運航をご予約ください。

(対象は運航メニュー「Basic Ride」の1時間以上となります。TWTのご利用については下記ホームページをご確認ください)

②当日、「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」でテイクアウト商品をお買い求めいただき、レシートをお受け取りください。

(プティ・ガトー以外は要予約、またプティ・ガトーの事前予約も可能です。)

③TWT乗船時にレシートをご提示ください。下記料金の割引が受けられます。

テイクアウト商品2,000円(税込み)未満で乗船料1,000円OFF、2,000円以上3,000円未満で2,000円OFF、3,000円以上で3,000円OFF(上限)

※乗船料は当日決済のみとなります。事前決済の場合、お買い上げ分の返金にはお応えしかねます。

※下船時、ごみの持ち帰りにご協力ください。

【ご予約・お問い合わせ】

東京ウォータータクシー(TWT) 03-6673-2528(11:00~19:00 月曜定休) <https://water-taxi.tokyo/>

※「ジモットキャンペーン」について <https://water-taxi.tokyo/takeout-jimotto/>

ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック 03-5404-7895(直通) <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/>

[添付資料]テイクアウトメニューの内容・料金、「東京ウォータータクシー」について、「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について、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 / 陳

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

【テイクアウトメニューの内容・料金】

- * 消費税別 *メニューは季節により変更となる場合がございます。
 - * 写真はすべてイメージ、盛り付け例となります。商品に器等は含まれません。
 - * 下記ページよりご予約いただけます。
- <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-delivery.html>

【アフタヌーンティーセット】

アフタヌーンティーセット 1名様 ¥3,000

見た目にも華やかなスイーツをはじめ、自家製スコーンやホテルのメインダイニング「ラ・プロヴァンス」のシェフが作るセイボリーの数々をお楽しみください。

水上で優雅なアフタヌーンティータイムをお過ごしいただけます。

[セイボリー]よもぎパンのミニバーガー／本日のキッシュ／

てりやきチキンのトルティーヤロール／彩り野菜のサラダ

[スイーツ]ベリーのマカロン／ラズベリーのシュー／桃とシャンパンのムース／

レアチーズケーキ／レモンスコーン／レーズンスコーン／

ホイップバター＆ラズベリージャム

[紅茶]ルピシア「アフタヌーンティー」ティーバッグ 2.5g×1個

※セットの内容は予告なく変更となる場合があります。



アフタヌーンティーセット(2名様分)

【プティ・ガトー各種】

[秋のケーキコレクション] (2020年11月30日まで)

① **サヴァラン マロン ポワール ¥620**

洋梨のシロップに漬け込んだレーズン入りのサヴァランにマロンクリームと洋梨のジュレを合わせた、秋を感じさせるベリーヌ。

② **ティラミス ¥620**

エスプレッソを浸した生地にマスカルポーネとマルサラワインのクリーム、グリオットチェリーとエスプレッソのジュレを重ねたベリーヌ。

③ **ダコワーズ シトロン ショコラ ¥620 [新作]**

底にチョコレートのスポンジとサブレを敷き、レモンクリーム、ミルクチョコレートのクリームとムース、ヘーゼルナッツのダコワーズの順に重ねました。

④ **ブラリネ パッション ¥620 [新作]**

アーモンド生地にブラリネのムースにオレンジとパッションのジュレを合わせ、トップをチョコレートのシャンティで飾りました。ほんのりアマレット酒で香り付けをしています。

⑤ **バシュラン カシス ¥620 [新作]**

色鮮やかなカシスとヴァニラのムース。周囲を2色のメレンゲでデコレーションして一層華やかに仕上げました。

⑥ **グエル ¥620 [新作]**

フレッシュのバナナ、苺、マンゴー、ラズベリーをヴァニラクリームとともにアーモンドのスポンジでサンドした「萌え断」なケーキ。



①サヴァラン マロン ポワール ④ブラリネ パッション
②ティラミス ⑤バシュラン カシス
③ダコワーズ シトロン ショコラ ⑥グエル

※その他、定番ケーキも各種ご用意しております。

- マロンラムレザン ¥650
- クレームダンジュ ¥600
- ストロベリーショートケーキ ¥600
- キャラメルショコラオランジュ ¥600
- シューアラクレーム ¥350
- クレームカラメル ¥380

【お食事もの】

匠 特製ステーキ重 1人前 ¥2,800

鉄板焼 匠よりステーキ重が登場。ニュージーランド産の牛肉をたっぷり180g、ごはんに乗せました。

匠 特製ステーキ重(アップグレード) 1人前 ¥4,500

国産牛を贅沢に180g使用いたしました。

※商品はご予約時間通りの調理、ご用意となりますので、予めご了承ください。



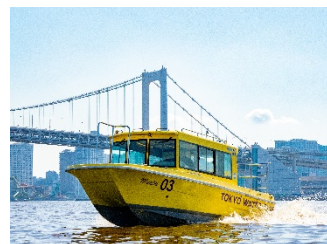
匠 特製ステーキ重

＜「東京ウォータータクシー」(TWT)について＞

陸上交通の普及により活躍の場面が限られていた船舶も、2011年の東日本大震災を機に、その有用性が見直されました。TWTは東京初となる自由な運航形態により、渋滞と混雑緩和、賑わいの創造、防災インフラの認知度向上に努め、災害時には緊急搬送手段として活躍します。全長約7mのコンパクトな船体は、狭い運河や河川を安全に航行するためのオリジナルデザインで、旅客定員最大8名。エアコン、トイレ、コンセントを完備で、自室さながらに快適にお過ごしいただけます。イメージは船長付きのレンタルボートで、発着場所もコースも自由自在です。

[料金例] Basic Ride 15分 ¥5,000 / 1隻より

※本テイクアウトキャンペーンはBasic Ride 60分 ¥18,000 / 1隻以上が対象です。



東京ウォータータクシー

＜「ザ・ショップ N.Y. ラウンジ プティック」について＞

エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司が手がける目にも鮮やかなプティ・ガトーやアニバーサリーケーキ、お手土産にオススメのパウンドケーキやボンボンショコラが季節ごとに入れ替わり、登場します。プティ・ガトーは隣接するニューヨークラウンジでもお召し上がりいただけます。そのほか、ホテルロゴマーク入りのボールペン、トートバッグや、館内で使用しているバスアメニティ、タオル、アロマエッセンスなども販売しております。今年、初めてケーキ以外のテイクアウトとデリバリーサービスを開始いたしました。



ザ・ショップ N.Y. ラウンジ プティック 内観

【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的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、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