

パープルとゴシックの世界で繰り広げられるヴィランズ(悪役)たちのクリスマスパーティー ヴィランズたちのツイステッドゴシックパーティー ~Christmas Holiday~

期間:2020年11月30日(月)~12月27日(日)

場所:ハーバービューテラス/3F



ヴィランズ(悪役)たちをモチーフにしたスイーツの数々をクリスマスデコレーションとともにお届け

クリスマスモクテル(上)とクリスマスツリー(下)

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、パープルとゴシックの世界で繰り広げられるヴィランズ(悪役)たちのクリスマスパーティーをイメージしたスイーツbuffetを期間限定で開催いたします。

今年のクリスマスは、今秋に開催している「ヴィランズたちのツイステッドゴシックパーティー」がご好評により、クリスマスバージョンで会期を延長いたします。

スイーツbuffetは、「白雪姫」の女王や「眠れる森の美女」の魔女、「人魚姫」に登場する海の魔女たちをモチーフにしたスイーツをそろえました。鮮やかな赤紫色をしたカシスフランボワーズのムース、チョコベリーのコーンや紫芋のモンブランはさまざまな魔女を表現。不思議の国のアリスに登場するハートの女王をモチーフにした真っ赤なグリッシーニやローズハートのパッションチョコレート、クロウをイメージさせる竹炭のロールケーキ、ヴィランズの黒い闇の心を表現したブラックベリーとブルーベリーのタルトなど、紫と黒の世界へ誘います。また、ワッフルにチョコレートソースやフルーツなどをお好みでトッピングが楽しめるカスタマイズコーナーや、タイムサービスではアイスクリームを添えた温かいアップルパイをご用意いたします。セイボリーは、サラダやペンネアラビアータグラタン、ホワイトカレーなど7品をラインナップ。また、ディナータイムは3つのコースからお選びいただけ、デザートはbuffetボードからお好きなだけお召し上がりいただけます。東京湾をのぞむ会場でレインボーブリッジが輝くロマンティックな夜景をご覧いただきながら、ディナー&デザートbuffetをお楽しみください。

ヴィランズたちとのパーティーシーンを体験できるフотスポットやクリスマスデコレーションで、心躍るクリスマスホリデーを演出いたします。

<概要>

- 【会場】 ハーバービューテラス/3F
 【開催日】 2020年11月30日(月)~12月27日(日) ※12月12日(土)と20日(日)は貸し切りのため、開催いたしません。
 【営業時間】 第一部11:30~13:30/第二部14:30~16:30/第三部18:00~20:00 *ラストオーダーは各終了時刻の15分前まで
 【席数】 100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】 第一部・第二部 平日¥5,100 / 土日¥5,800 / 24日&25日¥6,100

*第一部・第二部の料金にはデザート、お料理、ソフトドリンク、税金、サービス料が含まれます。

第三部 コース¥5,800/¥7,000/¥9,000(デザートはbuffetスタイル)

*第三部の料金にはお料理、コーヒーまたは紅茶、税金、サービス料が含まれます。

*24日と25日は¥7,000と¥9,000のコースをご用意しております。

フリーフロー:¥1,500/¥2,200/¥3,500/¥6,000(90分飲み放題)

*フリーフローの料金には税金、サービス料が含まれます。

*子ども(4歳~12歳)料金は一律¥3,300、3歳以下は無料です。

【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)

www.interconti-tokyo.com/news/event/sweets-buffet.html

【料理・ドリンクメニュー（第一部・第二部）】

- ＜スイーツ＞ ＊スイーツはビニール手袋を着用してお取りいただけます。
- ・海の魔女のパープルベリーヌ
 - ・ヴァンパイアのストロベリーゼリー
 - ・トランプのベリーのタルトレット
 - ・悪戯好きのチョコベリーホーン
 - ・ヴィランズの気まぐれケーキ
 - ・意地悪なパープルモンブラン
 - ・CROWな竹炭ロールケーキ
 - ・黒い闇のベリータルト
 - ・ウィックドウィッチのカシスフランボワーズムース
 - ・ハートの女王のビターブラウニー
 - ・ビターなショコラアモンド
 - ・ハートの女王グリッシーニ
 - ・ローズハートのパッションチョコレート
 - ・ヴィランズマカロン

- 【カスタマイズコーナー】 ＊ワッフルはビニール手袋を着用してお取りいただけます。
- ・お好きにカスタマイズ！デコレーションワッフル
- トッピング：クレームシャンティ、チョコレートソース、フランボワーズソース、ブルーベリー、カシス、ラズベリー
- 【タイムサービス】 ＊お食事の後、テーブルサービスいたします。
- ・あつあつ&ひえひえ 毒リンゴ？アップルパイ・ア・ラ・モード

- ＜お料理＞ ＊お料理の一部をテーブルサービス、一部をbuffetボードからビニール手袋を着用してお取りいただけます。

サーモンとポテトのサラダ／小海老とチーズのタルト／チキンパストラミとリンゴとルッコラ／ゴボウのクリームスープ／ペンネアラビアータグラタン／ポークのトロトロ煮込み／ホワイトカレー

- ＜お飲物＞ ＊ドリンクバーにてスタッフが提供いたします。
- | | | |
|----------|---------|-----------|
| ・ダーズリン | ・アールグレイ | ・カモミール |
| ・ローズヒップ | ・ミントティー | ・コーヒー |
| ・アイスコーヒー | ・アイスティー | ・オレンジジュース |
| ・ウーロン茶 | ・コーラ | ・ジンジャーエール |

【料理・ドリンクメニュー（第三部）】 ＊税金・サービス料含む

＜お食事＞

■カジュアルコース ¥5,800

- 【前菜】淡路島産玉ねぎのパングラタン／パンプキンムース／小海老とチーズのタルト／チキンパストラミとリンゴとルッコラ／パテ・ドカンパーニュ／オリーブ／自家製サーモンマリネとピーツ サワークリーム
- 【スープ】なめらかな紫芋のポタージュ ピスタチオ添え
- 【メインディッシュ】信玄鶏のクリーム煮 バターライス フォアグラトリュフ風味のソースで
- 【デザート】buffetコーナーよりお好きなだけお楽しみください／コーヒーまたは紅茶

■アップグレードコース ¥7,000

- 【前菜】カジュアルコースと同様
- 【スープ】なめらかな紫芋のポタージュ ピスタチオ添え
- 【ホットディッシュ】リングイーネ オマール海老のクリームソース
- 【メインディッシュ】国産牛頬肉のやわらか煮 赤ワインソース ポテトのピューレ添え
- 【デザート】buffetコーナーよりお好きなだけお楽しみください／コーヒーまたは紅茶

■プレミアムコース ¥9,000

- 【前菜】カジュアルコースと同様
- 【スープ】なめらかな紫芋のポタージュ ピスタチオ添え
- 【ホットディッシュ】リングイーネ オマール海老のクリームソース
- 【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】buffetコーナーよりお好きなだけお楽しみください／コーヒーまたは紅茶

- ＜デザート＞ ＊デザートはビニール手袋を着用してお取りいただけます。
- 悪戯好きのチョコベリーホーン／ゴーストブラックシュークリーム／意地悪なパープルモンブラン／CROWな竹炭ロールケーキ／黒い闇のベリータルト／ビターなショコラアモンド
- ウィックドウィッチのカシスフランボワーズムース／ハートの女王グリッシーニ

＜フリードリンク＞ ＊90分飲み放題

- モクテル&ソフトドリンク フリーフロープラン ¥1,500 （モクテル7種、ソフトドリンク7種）
- スタンダード フリーフロープラン ¥2,200 （ビール、赤白ワイン、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 フリーフロープラン ¥3,500 （ビール、スパークリングワイン、赤白ワイン、モクテル7種、スタンダードカクテル20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、ソフトドリンク7種）
- シャンパン&アップグレード フリーフロープラン ¥6,000 （アップグレード フリーフロープランのアイテムにシャンパンを追加）



黒い闇のベリータルト



トランプのベリーのタルトレット



CROWな竹炭ロールケーキ



海の魔女のパープルベリーヌ
ローズハートのパッションチョコレート



悪戯好きのチョコベリーホーン



できたてアップルパイ・ア・ラ・モード



お好きにカスタマイズ！デコレーションワッフル



ウィックドウィッチの
カシスフランボワーズムース



アップグレードコース(ディナー)イメージ



ディナーは東京湾の夜景を堪能

【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。(出社前の検温と記録)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)、および食事用トレイ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、buffスタイルの場合は、ビニール手袋と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。

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.anaihghotels.co.jp