



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2021年2月19日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

ご自宅でホテル自慢のアフタヌーンティーを楽しめる、
抹茶尽くしのスイーツを揃えた期間限定テイクアウトメニューが新登場
抹茶アフタヌーンティーセットを販売スタート
期間:2021年3月1日(月)~5月31日(月) 場所:ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック



本格的なセイボリーと春限定の抹茶スイーツをご自宅でも味わえる(写真は2名分のイメージ)

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、ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックにて、ご自宅で抹茶尽くしのスイーツが楽しめる「抹茶アフタヌーンティーセット」を期間限定で販売いたします。

昨年夏から販売開始したテイクアウト&デリバリー商品「アフタヌーンティーセット」がご好評につき、木々が芽吹く季節に合わせ、抹茶をふんだんに使ったアフタヌーンティーをご用意いたしました。和素材を中心にしたスイーツセレクションは、濃厚な抹茶オペラをはじめ、甘さ控えめの抹茶マカロンや滑らかな食感をお楽しみいただける抹茶とバニラのムースをラインナップ。また、ホテル特製のごまスコーンときなこスコーンには、抹茶ホイップバターと柚子クリームを合わせました。セイボリーはフレンチレストランのキッチンより春野菜を使った本格的な味わいが楽しめるミニバーガーやキッシュ、サラダなどをお届けいたします。

抹茶アフタヌーンティーセットは1名様からご提供可能となり、少人数のお集りやおひとりでのおうち花見にもおすすめの一品です。目にも美味しいホテル特製のスイーツやセイボリーを、ご自宅でくつろぎながら、ご家族やご友人とご一緒に楽しませてはいかがでしょうか。

-----< 概 要 >-----

【販売期間】 2021年3月1日(月)~5月31日(月)
【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジ ブティック
【時間】 11:00~20:00 ※当面の間、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。
www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html

【内容・料金】 **抹茶アフタヌーンティーセット 1名様 ¥3,240** *消費税込み
[セイボリー] オマール海老のビスク風クリームコロケのミニバーガー/筍とミートソースのキッシュ/厚焼き玉子と照り焼きチキンのトルティーヤロール/春キャベツ・菜の花・スモークサーモンのシーザーサラダ
[スイーツ] 抹茶オペラ/抹茶マカロン/抹茶とバニラのムース/抹茶のわらび餅/ごまスコーン/きなこスコーン/抹茶ホイップバター/柚子クリーム
[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

抹茶プティフルセット 1名様 ¥2,160 *消費税込み
[スイーツ] 抹茶オペラ/抹茶マカロン/抹茶とバニラのムース/抹茶のわらび餅/ごまスコーン/きなこスコーン/抹茶ホイップバター/柚子クリーム
[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

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通) www.interconti-tokyo.com/restaurant/patisserie/news/nylb-delivery.html

[添付資料]デリバリーについて、店舗紹介、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、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて

〈デリバリーについて〉

- ・アフタヌーンティーセットは、ご利用日の当日 17:00までご予約可能です(当日は電話予約のみ)。
- ・別途、デリバリー料金¥3,000を加算させていただきます。ただし、¥12,000以上のご注文で無料にてお届けいたします。
- ・お届け地区はホテルより半径2kmまでとなります。
- ・お届け時間は11:30～18:30となります。
- ・お支払いはお届け時に現金 または クレジットカードにて承ります。
- ・各種割引は適用外とさせていただきます。

〈「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」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、お土産におすすめ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。この度、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スタートいたしました。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジ ブティック
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、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けます。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