



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2021年6月25日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

ファッションアイコン「マリー・アントワネット」の世界観の中で、旬のフルーツを楽しむスイーツビュッフェ

マリー・アントワネットが招く 秘密のメロン&マスカット スイーツガーデン

期間:2021年7月1日(木)~8月20日(金)

場所:ハーバービューテラス/3F



フォトジェニックなスイーツの数々(上)
タイムサービスの「オートクチュールベッシュメルバ」(下)

ファッションアイコン、マリー・アントワネットの世界観の中で、旬のフルーツを使ったスイーツを楽しめる

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、7月1日よりファッションアイコン「マリー・アントワネット」の世界観の中で、旬のフルーツ、メロンとマスカットを使ったスイーツを楽しむスイーツビュッフェを開催いたします。

マリーが纏ったエメラルドグリーンドレスをイメージしたメロンやマスカットを使ったゼリー、マスカットが敷き詰められたタルト、メロンを丸ごとくり抜きスポンジ、シャンティとメロンを詰めたメロンボート、カットメロンを贅沢にトッピングしたチーズケーキやパブロバなど、夏に食べたいスイーツをラインナップいたしました。また、マリー・アントワネットが好んだメレンゲのケーキ「バシュラン」や、ピンクのマカロンやサントノールなどもお楽しみいただけ、さらにタイムサービスでは「ピーチメルバ」を提供いたします。

店内はアイコンックなマカロンタワーや、マリー・アントワネットのファッションを彷彿させるハット、アンブレラ、ドレス、ハイヒールなどでデコレーション。また、フォトスポットとして、ピンクのグラデーションが愛らしいフラワーウォールもご用意し、フォトジェニックなシーンを演出いたします。

<概要>

【会場】 ハーバービューテラス/3F

【開催日】 2021年7月1日(木)~8月20日(金)

【営業時間】・平日 11:30~13:30 ・土日祝 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

*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。

*当面の間、短縮営業となりますので詳しくはホームページをご確認ください。www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html

【料金】 *料金はすべて税金、サービス料込み

平日 ¥5,100 土日祝(第一部・第二部) ¥5,900 土日祝(第三部)コース ¥6,000/¥7,200/¥9,200

*第一部・第二部の料金には、デザートビュッフェ、お料理、ソフトドリンクが含まれます。

*第三部の料金には、お料理、デザートビュッフェ、コーヒーまたは紅茶が含まれます。

*こども(4歳~12歳)料金は一律 ¥3,300、3歳以下は無料です。

モクテルフリーフロー付きプラン(第一部・第二部) 平日 ¥5,900 土日祝 ¥6,700

*マリー・アントワネットをイメージした5種類のモクテルがフリーフロー(90分飲み放題)となります。

《平日限定》テラスde満喫プラン ¥5,400

*テラス席と店内のお席を確約をしたプランです。海風を感じながら、フォトジェニックなシーンをお楽しみいただけます。

フリーフロー(第三部のみ): ¥1,500/¥2,200/¥3,500/¥6,000 *90分飲み放題

【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

【協力】 ジアン <https://gienfrance.jp/>

世界のお茶専門店 ルピシア <https://www.lupicia.com/>



【「ジアン」展示コーナー】

今年創業200年になる、歴史的・文化的にフランスを代表する一流のテーブルウェアブランドとして世界中のファンを魅了し続けているテーブルウェア「ジアン」のフローラルコレクションから「ミルフルール」のティーアイテムを展示しております。



【フォトスポットのフラワーウォール】

フラワーアンブレラ、フラワー扇子、ティアラをご用意しております。



【会場に併設するテラス席】

平日限定でテラスと店内のお席を利用できるプランをご用意。心地よい海風を感じながらスイーツビュッフェをお楽しみいただけます。

【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。

- ・夏の宝石 マスカットのジュレ
- ・アントワネット エメラルドメロンゼリー
- ・メロンとヨーグルトのクリーム
- ・秘密のメロンポート
- ・ミュールピスターシュショコラ
- ・ヴェルサイユのサントノーレ
- ・マスカットビジュータルト
- ・マリアーージュバシュラン
- ・王妃お気に入りのパブロバ
- ・祝福のガトーフロマージュ メロン添え
- ・マスカットショートケーキ
- ・ドラジェアマンド
- ・フランスの薔薇ピンクマカロン



マスカットショートケーキ、マリアーージュバシュラン



秘密のメロンポート、メロンチーズケーキ



王妃お気に入りのパブロバ



ミュールピスターシュショコラ



マスカットビジュータルト

【カスタマイズコーナー】

・チョコレートフォンデュ

トッピング：マシュマロ、バナナ、チョコスプレー、コーンフレーク、アラザン

【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。

・オートクチュールペッシェメルバ

＜お料理＞

＊オードブルはテーブルサービス、ホットディッシュはビュッフェ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。

オードブル：サーモンと枝豆のクスクスサラダ、海老と夏野菜のジュレ サンジェルマンソース、チキンとトマトのクルスタッドゥ

ホットディッシュ：とうもろこしのスープ、チキンストロガノフ、リボンパスタのトマトバジルソース、スープカレー、コーンシュリンプ

＜お飲物＞ ＊ドリンクバーにてビニール手袋を着用してお取りいただけます。

- ・「ルピシア」セレクション(第一部、第二部のみ)
- アフタヌーンティー、ロゼロワイヤル、クッキー
- ローズダーズリン(アイス)、ローズヒップティー(アイス)
- ・コーヒー ・アイスコーヒー ・オレンジジュース ・ウーロン茶



マリアーージュバシュラン、ドラジェアマンド、



メロンとグレープフルーツのジュレ、フランスの薔薇ピンクマカロン メロンとヨーグルトのクリーム、マスカットのジュレ



マリールピシアをイメージしたモクテル(オプション)



セイボリーは8種類を用意

【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 ¥6,000

全3皿(前菜、スープ、メインディッシュ)、デザートビュッフェ、コーヒーまたは紅茶

■アップグレードコース ¥7,200

全4皿(前菜、スープ、ホットディッシュ、メインディッシュ)、デザートビュッフェ、コーヒーまたは紅茶

■プレミアムコース ¥9,200

全4皿(前菜、スープ、ホットディッシュ、メインディッシュ)、デザートビュッフェ、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。

アントワネット エメラルドメロンゼリー、ミュールピスターシュショコラ、ヴェルサイユのサントノーレ、マスカットビジュータルト、マリアーージュバシュラン、マスカットショートケーキ、ドラジェアマンド、フランスの薔薇ピンクマカロン

＜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)



ディナーは東京湾の夜景を堪能

【添付資料】 ジアン、ルピシアについて、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組み、インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて



【ジアン】1821年パリの南にあるロワール河岸の豊かな自然に恵まれた町ジアンに設立されました。創業初期は日常生活品を中心に製造を行い、その後17世紀・18世紀のヨーロッパ各地の名窯からインスピレーションを得て優れた技法を掴み、万国博覧会に出展し金賞を受賞する栄誉に輝きました。その頃から世界中の王侯貴族らに注目され、家紋を刻印したオーダーメイドのテーブルウェアが好評を博し、多くの人々に愛用されるようになりました。ジアンにおいては、オーダーメイドの精神と人々の食卓に幸せを彩るというモットーが、今でも基本理念として大切に受け継がれています。



【世界のお茶専門店 ルピシア】世界のお茶専門店「ルピシア」では旬の紅茶、緑茶、烏龍茶はもちろんオリジナルブレンド、フレーバードティーなど年間400種類以上のお茶をご紹介します。世界中の産地から高品質なお茶を選び抜き鮮度を保ったままパックしました。おいしいお茶との出会いをどうぞお楽しみください。

【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、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®ホテルズ&リゾートサイト: 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