



思い出に残る演出とともにシェフ自慢のお料理と寛ぎの空間で、お母様と過ごす至福のひとつ
日頃の感謝を込めてお届けする「母の日プラン」

期間：2022年5月31日(火)まで 場所：ファインダイニングラ・プロヴァンス、鉄板焼 匠他 全7店舗



お花のギフトと旬の食材を使ったお料理やアフタヌーンティーとともに、感謝の気持ちを贈るプランを販売

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、全レストラン&ラウンジにて5月8日の母の日に向けて「母の日プラン」を販売いたします。

各レストラン&ラウンジのプランには乾杯酒やメッセージを添えたデザート、またお食事後の記念写真のプレゼントを特典としてご用意し、思い出に残るシーンを演出します。母の日に欠かせないお花は、花束またはアレンジメントフラワーの2タイプからお選びいただけるプランもラインナップ。また、イスラエル発のボディケアブランド「SABON」のアメニティが付いたプランも揃え、お好みやご予算に合わせてお選びいただけます。

日頃の感謝の気持ちを込めて、シェフ自慢のお食事や美しいベイサイドの景色とともに過ごす極上の時間を、お母様にプレゼントされてはいかがでしょうか。

<概要>

【期間】 2022年5月31日(火)まで

【場所】 ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F) ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~21:00(L.O.)
鉄板焼 匠(1F) ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~21:00(L.O.)
イタリアンダイニング ジリオン(1F) ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~21:00(L.O.)
レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン(6F)

アフタヌーンティー11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~19:30(L.O.)
シェフズ ライブ キッチン(3F) ランチブッフェ11:00~14:15(L.O.) / ディナーブッフェ17:30~21:45(L.O.)

ハドソンラウンジ(1F) 10:30~22:00(L.O.21:30)

ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ(1F) 11:30~21:30(L.O.19:30)

※当面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】 * 料金は税金込み、サービス料別

ファインダイニング ラ・プロヴァンス ランチ 1名様 ¥6,820~ / ディナー 1名様 ¥10,120~

鉄板焼 匠 ランチ 1名様 ¥9,565~ / ディナー 1名様 ¥14,347~

イタリアンダイニング ジリオン ランチ 1名様 ¥6,380~ / ディナー 1名様 ¥8,360~

レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン
アフタヌーンティー 1名様 ¥7,305~ / ディナー 1名様 ¥10,435~

シェフズ ライブ キッチン

平日 / ランチブッフェ 大人 ¥6,086~ 子供 ¥2,200 平日 / ディナーブッフェ 大人 ¥7,391~ 子供 ¥3,190

土日祝 / ランチブッフェ 大人 ¥6,521~ 子供 ¥2,530 土日祝 / ディナーブッフェ 大人 ¥7,826~ 子供 ¥3,520

ハドソンラウンジ アフタヌーンティー ¥6,784 | ニューヨークラウンジ アフタヌーンティー ¥7,392

【ご予約・お問い合わせ】 <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/mothersday.html>

03-5404-7895(ラ・プロヴァンス/鉄板焼 匠/イタリアンダイニング ジリオン、ニューヨークラウンジ)

03-5404-2246(シェフズ ライブ キッチン) | 03-5404-7894(ハドソンラウンジ)

03-5404-3925(マンハッタン ※受付時間: 平日12:00-18:00)

【添付資料】各レストランの母の日プラン内容、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&リゾートについて

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、鄭

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

<各レストランの母の日ランチ&ディナープラン内容>

ファインダイニングラ・プロヴァンス / 1F

芸術性に富んだ前菜<パレット・アート・オードブル>や選べるメインディッシュ、デザートは、
ピエール・エルメ・パリとコラボレーションしたアフタヌーンティーをご堪能いただけます。

<URL> www.interconti-tokyo.com/restaurant/la-provence/plan/lp-mothersday.html

◆ ランチプラン

①プレミアムコース ¥6,820

特典:乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、お花ギフト、メッセージプレート

②ゴージャスコース ¥9,350

特典:乾杯酒(シャンパン)、豪華お花ギフト、メッセージプレート

◆ ディナープラン

①プレミアムコース ¥10,120

特典:乾杯酒(シャンパン)、お花ギフト、メッセージ付き母の日スペシャルケーキ(12cm)

②ゴージャスコース ¥13,750

特典:乾杯酒(シャンパン)、豪華お花ギフト、メッセージ付き母の日スペシャルケーキ(12cm)

◆ お料理(プレミアムランチメニュー例)カシコース

【前菜1】パレット・アート・オードブル~南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【前菜2】旬の鮮魚と野菜のマリネ

【メイン料理】フランス産鴨胸肉のロースト

【デザート】

ジャポニズムアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ ~抹茶とゆずとの出会い~より、
テベール マッチャエアズキ、チーズケーキ ユズ、

ミルフィユ テベール マッチャエフランボワーズ、マカロン マッチャ、etc

【お飲物】

ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます

(カモミール、ジャスミン、マドモワゼルグレイetc)



ラ・プロヴァンスの内観



母の日スペシャルケーキ

鉄板焼 匠 / 1F

スパークリングワインで乾杯した後は、シェフの匠な技で織りなす、素材の良さを
生かした焼き加減で提供されるお料理の数々をご堪能いただけます。デザートは、
隣接するラウンジのゆったりとしたソファでお楽しみいただけます。

<URL> www.interconti-tokyo.com/restaurant/takumi/plan/takumi-mothersday.html

◆ ランチプラン

①乾杯酒&SABONギフト ¥9,565

特典:メッセージプレート、記念写真、SABONアメニティーセット、乾杯酒(スパークリングワイン)

②乾杯酒&選べるお花の贈り物 ¥9,782

特典:メッセージプレート、記念写真、お花のプレゼント、乾杯酒(スパークリングワイン)

◆ ディナープラン

①乾杯酒&SABONギフト ¥14,347

特典:メッセージプレート、記念写真、SABONアメニティーセット、乾杯酒(スパークリングワイン)

②乾杯酒&選べるお花の贈り物 ¥14,565

特典:メッセージプレート、記念写真、お花のプレゼント、乾杯酒(スパークリングワイン)

◆ メニュー例: 匠贅沢ステーキランチコース

【前菜】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル

【魚料理】季節の鮮魚のグリルと帆立貝のグリル

【野菜】本日の焼き野菜

【肉料理】オージービーフ サーロイン60gとフィレ50gの食べ比べ

~匠オリジナル「つけジュレ」でお召し上がりいただきます~

【ご飯】シェフ特製 ガーリックライス

【デザート】ラウンジ・アトリエセールより

パティシエ特製アイスクリームとプティガトーワゴン

【お飲物】コーヒー または 紅茶



鉄板焼 匠の内観



ランチではサーロインとフィレの食べ比べを用意

イタリアンダイニング ジリオン / 1F

見た目にも楽しい、食べて美味しい、免疫力アップを意識した色鮮やかなハイティアーオードブルから始まる贅沢パスタコースを母の日のプレゼントにご用意いたしました。

<URL> www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/plan/zillion-mothersday.html

◆ ランチプラン

①母の日プレミアム ¥6,380

特典:乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、お花のプレゼント、メッセージプレート

②母の日ゴージャス ¥7,700

特典:乾杯酒付き(シャンパン)、お花のプレゼント、メッセージプレート

◆ ディナープラン

①母の日プレミアム ¥8,360

特典:乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)、お花のプレゼント、

メッセージプレート付き母の日スペシャルケーキ(12cm)

②母の日ゴージャス ¥11,000

特典:乾杯酒(シャンパン)、お花プレゼント、メッセージプレート付き母の日スペシャルケーキ(12cm)

◆母の日プレミアムランチコース内容(例)

【前菜】豪華3段ハイティアーオードブル

【スープ】本日のスープ

【パスタ】黒トリュフ薫る牛ホホ肉入れた特製ポロネーゼ

【デザート】

ジャポニズムアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ ~ 抹茶とゆずとの出会い~より、

テバール マッチャエアズキ、チーズケーキ ユズ、

ミルフィユ テバール マッチャエフランボワーズ、マカロン マッチャ、etc

【お飲物】

ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など約10種類の中からお選び頂けます

ハドソンラウンジ / 1F

お母様に日頃の感謝を込めて世界で愛されているイスラエル発コスメブランド「SABON」のギフトが付いた特別プランをご用意。ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるアフタヌーンティー「ジャポニズムアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ ~ 抹茶とゆずとの出会い」を期間限定で提供いたします。

<URL> www.interconti-tokyo.com/restaurant/hudsonlounge/plan/hdl-mothersday.html

◆母の日アフタヌーンティー+乾杯シャンパン×SABONギフトでお祝いを ¥6,784

<内容>

・「SABON」アメニティーギフトセット(1予約1セット) ・メッセージプレート

・記念撮影 ・乾杯酒(グラスシャンパン) ・アフタヌーンティー

ジャポニズムアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ ~ 抹茶とゆずとの出会い

<メニュー>

セイボリー: 玉葱のポタージュ、筍と鶏そぼろのキッシュ、抹茶うどんと海老の天ぷらのサラダロール、

柚子胡椒の香る蒸し鶏と豆腐のムース、抹茶クリームチーズと生ハムの最中

プティ・ガトー: エモーション マニフィック、テバール マッチャエアズキ、チーズケーキ ユズ、

ミルフィユ テバール マッチャエフランボワーズ、マカロン マッチャ

スコーン: スコーン オレンジ、スコーン キナコ、(コンフィチュール ウメ・黒蜜・クロテッドクリーム)

ドリンク: コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイ스티ー、日本茶2種、

クラシックティー2種、ハーブティー2種、フレーバーティー5種、

ノンアルコールスパークリングワイン2種、ノンアルコールワイン2種、ジュース3種(計25種)

ニューヨークラウンジ / 1F

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるアフタヌーンティー「ジャポニズムアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ ~ 抹茶とゆずとの出会い」をご堪能いただけ、花束またはフラワーアレンジメントが付いたプランをご用意いたしました。

お母様とゴージャスな空間でゆったりとティータイムをお過ごしいただけます。

<URL> www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/plan/nyl-mothersday.html

◆【母の日×アフタヌーンティー】+乾杯シャンパン&お花のプレゼント ¥7,392

<内容>

・お花のプレゼント「アレンジメント」または「花束」 ・メッセージプレート

・乾杯酒(ロゼスパークリングワイン) ・アフタヌーンティー

ジャポニズムアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ ~ 抹茶とゆずとの出会い

<メニュー>

セイボリー: 玉葱のポタージュ、筍と鶏そぼろのキッシュ、抹茶うどんと海老の天ぷらのサラダロール、

柚子胡椒の香る蒸し鶏と豆腐のムース、抹茶クリームチーズと生ハムの最中

プティ・ガトー: エモーション マニフィック、テバール マッチャエアズキ、チーズケーキ ユズ、

ミルフィユ テバール マッチャエフランボワーズ、マカロン マッチャ

スコーン: スコーン オレンジ、スコーン キナコ、(コンフィチュール ウメ・黒蜜・クロテッドクリーム)

ドリンク: クラシックティー3種、ハーブティー4種、フレーバーティー4種、コーヒー4種、

アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイ스티ー、日本茶2種、中国茶3種、

チョコレート(計24種)



ジリオンの内観



フラワーアレンジメントと乾杯酒 イメージ



ハドソンラウンジ 内観



抹茶、ゆずなど和素材を使ったアフタヌーンティー



ニューヨークラウンジ 内観



抹茶、ゆずなど和素材を使ったアフタヌーンティー

レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン / 6F

母の日プランでは乾杯酒や花束などのギフト、メッセージプレートなど5つの演出をご用意いたしました。大きな窓から臨むのは、レインボーブリッジをはじめとした東京リゾートオーシャンビュー。スタイリッシュで優雅な空間で空と海とのコントラストが眩しい屋下がりのおアフタヌーンティーや、東京ベイの夜景とともにディナータイムをお過ごしいただけます。

<URL> www.interconti-tokyo.com/restaurant/manhattan/plan/mhn-mothersday.html

<特典～母の日に贈る5つの演出>

- 1.乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)
- 2.選べるお花ギフト(花束またはフラワーアレンジメント)
- 3.SABONのアメニティギフトセット(1予約1セット)
- 4.メッセージ付きデザートプレート
- 5.記念撮影(オリジナル台紙付き)

<プラン・料金>

①お花とSABONギフトでお祝いアフタヌーンティー ¥7,305

<アフタヌーンティー内容>

- 「ジャポニズムアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ ～抹茶とゆずとの出会い～」
- ファーストディッシュ:カブのスープとロワイヤル 山椒のアクセント
- セイボリー:グリーンピースのブランマンジェ 生ハムと山菜添え、信玄鶏と筍のキッシュ、ズワイ蟹とアスパラのテリーヌ、マンハッタン特製ミニバーガー
- プティ・ガトー:エモーション マニフィック、テベール マッチャエ アズキ、チーズケーキ ユズ、ミルフィユ テベール マッチャエ フランボワーズ、マカロン ユズ
- スコーン:スコーン オレンジ、スコーン キナコ、(コンフィチュール ウメ・黒蜜・クロテッドクリーム)
- ドリンク:コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティー、日本茶2種、中国工芸茶3種、クラシックティー3種、ハーブティー4種、フレーバーティー4種

②選べるお花とSABONギフトで感謝を伝えるディナー～リベルテコース～ ¥10,435

③選べるお花とSABONギフトで感謝を伝えるディナー～マナタンコース～ ¥12,609

<料理内容例:リベルテコース>

・アミューズ

・前菜:ズワイガニと春野菜のテリーヌ ニース風

・スープ:カブのスープのロワイヤル仕立て

・魚料理:下記より1品セレクト

-鱈のボワレ 桜香るソース

-カナダ産 オマール海老のミ・キュイ(+3,300)

・肉料理:下記より1品セレクト

-氷温熟成 ニュージーランド産牛ロースのグリル

-阿蘇のあか牛のロース 季節の香り(+2,750)

-黒毛和牛のフィレ季節の香り(+3,850)

-フォアグラとトリュフ ロッシーニスタイル(+2,200)

・デザート:苺のブランマンジェ 抹茶のアクセント

・ミニヤルディーズ

・コーヒーまたは紅茶



抹茶、ゆずなど和素材を使ったアフタヌーンティー



SABONアメニティ イメージ



マンハッタン内観(夜)

シェフズ ライブ キッチン® / 3F

「ヘルシー、ビューティー、フレッシュ」がコンセプトのシェフズ ライブ キッチン®では、大切なお母様へ感謝の気持ちを込めたお花のギフトをお付けした「母の日プラン」をご用意しました。特典はロゼスパークリングの乾杯酒と、花束またはアレンジメントからお選びいただけます。

<URL> www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/plan/clk-mothersday.html

◆乾杯酒&感謝を伝えるメッセージ付きランチbuffet

	平日	土日祝
・アレンジメント付	¥6,086	¥6,521
・豪華アレンジメント付	¥6,521	¥6,956

◆乾杯酒&感謝を伝えるメッセージ付きディナーbuffet

	平日	土日祝
・アレンジメント付	¥7,391	¥7,826
・豪華アレンジメント付	¥7,826	¥8,260

<内容>

・お花の贈り物「アレンジメント」または「花束」

・メッセージプレート

・乾杯酒(ロゼスパークリングワイン)

・buffestスタイルのお料理とソフトドリンク

4月28日まで

ワールドミート&ストロベリーフェア

4月29～5月31日

超好吃! 魅惑の台湾祭 with MeetFresh 鮮芋仙



シェフズ ライブ キッチンの内観



4月28日まで開催のミート&ストロベリーフェア



メッセージプレート(イメージ)



4月29日からスタートする台湾フェア



豪華アレンジメント(イメージ)

【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、ブッフスタイルの場合は、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、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。