



日本の旅がより一層思い出になる日本ならではの伝統文化を体験できるサービスが登場

**宿泊者専用ラウンジ「和-NAGOMI- LOUNGE」にて
浴衣と抹茶体験サービスをスタート**

サービス開始日：2023年7月10日(月)より通年提供



訪日外国人に向けて、日本文化を気軽に触れられる抹茶体験サービスを提供

抹茶の点て方や頂き方などの作法を
実践しながら茶道の魅力を体験

大人向けからお子様用まで幅広い色浴衣を用意

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:宮田 宏之)では、エグゼクティブフロア(14・15階)のご宿泊者専用ラウンジ「和-NAGOMI- LOUNGE」にて、訪日外国旅行者のお客様の増加をにらみ、浴衣レンタルや抹茶体験など日本の伝統文化に触れられるサービスを7月10日より開始いたします。

コロナ禍の行動制限と水際対策緩和に伴い、国内旅行の需要や訪日外国者数が大幅回復し、ホテルでのご滞在がより一層心に残る特別な思い出となるよう、日本ならではの文化を感じていただける様々な体験サービスを提供いたします。

木の温もりに包まれた安らぎの空間「和-NAGOMI- LOUNGE」にて、本格的な夏を迎える中で日本の夏の風物詩として親しまれている「浴衣」を部屋着としてご用意し、大人からお子様まで浴衣の貸し出しを無料でご利用いただけます。華やかな色と柄を配した浴衣からご自身でお気に入りの一着をお選びいただき、客室で東京湾や隅田川の景色を眺めながら、時間を気にすることなく写真撮影をお楽しみいただけます。

また、ご滞在中に日本の伝統文化「茶道」を気軽に体験できるアクティビティをご用意いたしました。落ち着いた雰囲気のレストランで、和装姿のスタッフによる抹茶の点て方や頂き方をレクチャーいたします。本格的なお道具を使ってテーブルにご着席のままお客様ご自身でお茶を点てていただき、抹茶をお召し上がりいただけます。

和-NAGOMI- LOUNGEでは、厳選された食材を用いた和風スタイルの朝食や和風御膳ディナーと、日本酒スパークリング、梅酒2種類、東京都福生市にある老舗の造り酒屋「石川酒造」による日本酒2種類の飲み比べなど、日本の食文化に触れるサービスも楽しみ、東京湾岸の景色を一望できる癒しの空間で心が和むひとときをお過ごしいただけます。訪日外国人のお客様だけでなく日本人の方にも、日本のおもてなしの心や日本の魅力を身近に感じられ、記憶に残る最高の旅の思い出を提供いたします。

<概要>

【サービス開始日】 2023年7月10日(月)より通年提供

【場所】 和-NAGOMI- LOUNGE /3階

【浴衣体験サービス】

お部屋でお楽しみいただける浴衣をご用意いたします。

日本での旅の思い出がより一層深まるひとときをお過ごしいただけます。

【抹茶体験サービス】* 提供時間: 14:00~16:00

日本の伝統的文化のひとつ「茶道」を気軽に体験していただく機会をご提供いたします。

お好みの茶碗をお選びいただき、茶筌を使って抹茶を点てていただきます。

【宿泊プラン】 ※サービス料・税金込み

朝食・夕食付き、和-NAGOMI- LOUNGEのご利用

1室2名様利用 エグゼクティブフロア(14・15階) 2名様料金 ¥61,000~

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222 (ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/lounge/nagomilounge/>

木の温もりが優しさかつろぎを醸し出す

落ち着いた雰囲気の和ラウンジ

【和-NAGOMI- LOUNGEのサービス内容】

営業時間：8:00～20:00

※チェックイン：15:00～20:00 チェックアウト：8:00～12:00

※営業時間外のチェックイン・アウトのお手続きは1階フロントデスクで承ります。

朝食：8:00～11:00(L.O. 10:30) * 和風スタイルの朝食をご用意しております。

ディナー：17:30～20:00(L.O. 19:30) * 和風御膳の夕食をご用意しております。

<各種メニュー内容>

・ウェルカムメニュー(14:00～19:30)

抹茶チーズタルト、日本茶(世界のお茶専門店 ルピシアよりセレクト)

* チェックイン時にご提供いたします。季節によって内容が変更となります。

・フリードリンクメニュー(8:00～17:30)

- ドリンク

日本茶4種、コーヒー、ミネラルウォーター、
ソフトドリンク(コーラ、ジンジャーエール、オレンジ、ソーダ)

- スナック菓子

・フリードリンクメニュー(17:30～20:00)

- ドリンク

日本酒、焼酎、ビール、ワイン(赤、白)、日本酒スパークリング、梅酒、オリジナルカクテル2種(アルコール・ノンアルコール)、日本茶4種、コーヒー、ソフトドリンク(コーラ、ジンジャーエール、オレンジ、アップル、ソーダ)ミネラルウォーター

<「七賢スパークリング 山ノ霞」について>

甲斐駒ヶ岳の山並みに漂う霞のように、グラスの中にゆるやかにめららかに舞うにぎり泡の美しさ。オリをあえて残すことによって、麴の甘味とまろやかな酸味、フルーティな吟醸香を活かしました。いつもの乾杯で、手軽に楽しんでいただきたい泡のお酒です。

<梅酒2種について>

[南部美人 糖類無添加 梅酒]

「純米酒、梅」のみ、甘味料を一切使わないで仕込んだニュータイプの糖類無添加の梅酒です。南部美人の持つ特殊技術「全麹仕込み」を応用し、純米酒本来の旨味を引き出して仕込まれた味わいは、すっきりと軽快で、幅広い料理と合わせる事ができます。

[あらごし梅酒]

130年を超える歴史を礎に確かな酒造りを続けている「梅乃宿」より、甘酸っぱい梅の香りととろりとした口当たり、濃厚な味わいを存分にお楽しみいただけるデザート梅酒です。

<日本酒2種について>

東京の美味しいものを体験していただきたいという思いから、東京都福生市にある造り酒屋「石川酒造」の日本酒を提供をスタート。蔵人が丁寧に醸造した日本酒を、お好みのお猪口でお楽しみいただけます。

[多満自慢純米無濾過]

調和のとれた、米の旨さと甘味を最高に引き出した純米酒です。平成27年東京国税局酒類鑑評会清酒爛審査部門「優等賞」、ワイングラスでおいしい日本酒アワード2016金賞受賞。

[多満自慢辛口吟醸]

「辛口吟醸」お米の旨みがお料理を引き立てる、キリッと辛口の日本酒です。



華やかな色浴衣で非日常感を味わいながら優雅なステイを満喫



日本の食文化が楽しめる和風スタイルの夕食(イメージ)



味わい豊かな日本酒スパークリングを用意



異なる味わいの梅酒2種類を楽しむ



純米酒と辛口吟醸の飲み比べで日本酒の魅力を感じられる

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

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、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。