



きめ細やかなサービスと優雅な空間でワンランク上のホテルステイを提供
クラブインターコンチネンタルラウンジがリニューアルオープン

リニューアルオープン日：2023年2月17日（金）



東京湾やレインボーブリッジを臨みながら極上の寛ぎ体験を

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、インバウンドの増加に伴い、ハイエンドなトラベラーのニーズを見据え、クラブインターコンチネンタルラウンジを2023年2月17日にリニューアルオープンいたしました。

クラブインターコンチネンタルフロアご宿泊者様専用のクラブインターコンチネンタルラウンジは、ホテル20階に位置し、上質なサービスを提供しております。東京湾やレインボーブリッジ、高層ビル群の景観を臨むラウンジでは、専用レセプションでのチェックイン・チェックアウト、朝食やアフタヌーンティー、カクテルタイムなどサービスをご堪能いただけ、ワンランク上のホテルステイをお楽しみいただけます。

2023年2月17日、インバウンドの増加によるクラブラウンジの需要の高まりを見据え面積拡張を行い、247㎡となったラウンジは最大席数76席を配し、さらにフードメニューを充実させリニューアルいたしました。

フランス共和国農事功労賞シュヴァリエを受勲した総料理長 中宇祐満也監修の洋食を中心としたこだわりの朝食や、季節に合わせたアフタヌーンティー、種類豊富なアミューズやメインディッシュをお楽しみいただけるカクテルタイムをご提供いたします。

リニューアル後の優雅な空間ときめ細やかなサービスで極上の寛ぎをご体験ください。

<概要>

【場所】20階 / クラブインターコンチネンタルラウンジ

【面積】247㎡

【席数】76席

【サービス内容】

営業時間：7:00～21:30

* チェックイン：15:00～21:30 / チェックアウト：8:00～12:00

チェックイン・アウトのお手続きを承ります。時間外は1階フロントデスクで承ります。

朝食：7:00～11:00

アフタヌーンティー：14:00～16:00

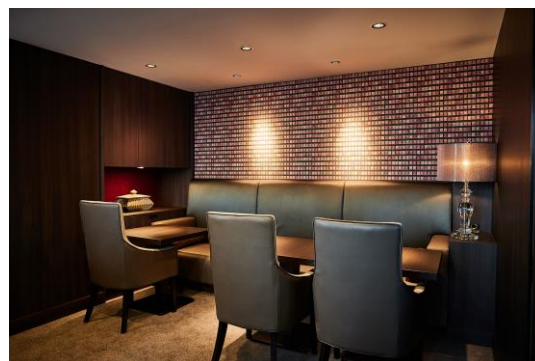
カクテルタイム：17:30～20:30(L.O. 20:30)

ドリンクサービス：20:30～21:30(L.O. 21:15)

【宿泊プラン】1泊1室2名利用時 / ¥72,000～

【ご予約・お問合せ】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/club-intercontinental/>



クラブラウンジ(イメージ)

【各種メニュー内容】

* 入荷状況に応じて、
食材の変更の可能性があります。

・朝食メニュー(例)

- シェフの卵料理
- 温野菜
- ベーコン・ソーセージ
- ジャーマンポテト
- 焼売
- スモークサーモン
- ハム2種
- スライスチーズ2種
- メランジェ
- トマト
- きゅうり
- スライスオニオン
- アルファルファ
- ラペ2種
- チリコンカン
- カットフルーツ3種
- コンポート2種
- 食パン
- パンプキンローフ
- トマトブレッド
- パンオレ
- クロワッサン
- パンオショコラ
- バニラレーズンパン
- アップルシナモン
- ミックスジュース2種



東京湾を臨む開放感あふれるクラブラウンジ



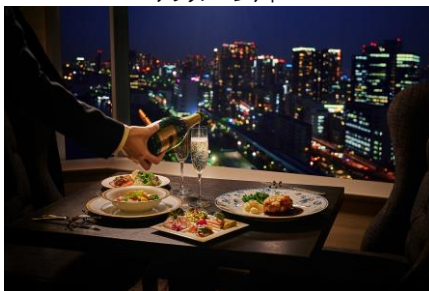
カクテルタイムのブッフェ(イメージ)



季節ごとに内容を変更して提供される
アフタヌーンティー



朝食の卵料理はシェフが出来立てを提供



高層ビル群の夜景を臨むカクテルタイム



ラウンジ内でチェックイン・チェックアウトができる

・アフタヌーンティーメニュー

* 季節によって内容が異なります。

- フード
 - サンドイッチ2種、オリーブ、
 - 季節のスコーン、マドレーヌ、
 - チョコレートムース、プラーリネ、
 - ロールケーキ、桜餅
- ドリンク
 - ダーズリン、セイロン オレンジペコ、
 - イングリッシュブレックファスト、
 - アールグレイ、マンゴー、レモン、
 - アップル、バニラ、カモミール、
 - ミント、ローズヒップ、緑茶、ほうじ茶



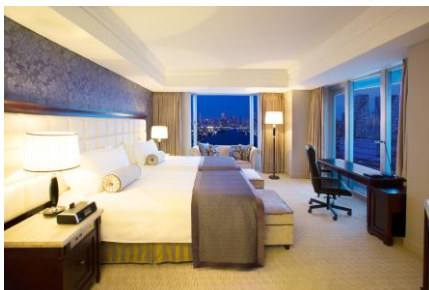
デザイナーズスイートルーム(イメージ)



デザイナーズスイートルーム(イメージ)

・カクテルタイムメニュー

- フード
 - ホットディッシュ(お肉またはお魚)、
 - 日替わりスープ、炙りサーモン
 - ハム2種、パテ、カナッペ2種
 - サンドイッチ、ベジタブルスティック
 - チーズ各種、ミックスナッツ、
 - ケーキ2種、焼き菓子、
 - マンゴータピオカ、チョコレート
- アルコールメニュー
 - ドラフトビール、ブラックビール、
 - スパークリングワイン、白ワイン2種、赤ワイン2種、
 - ウイスキー2種、ジン、ウォッカ、ブランデー、ラム、
 - カシス、カンパリ、ライムシロップ、グレナデンシロップ



クラブインターコンチネンタルフロア客室
(イメージ)



デザイナーズスイート ビューバス
(イメージ)

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、小峰

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、優雅で心地よいご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。

【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。

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)、および食事用トレー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. 「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。