

報道関係者各位

2012年12月25日
株式会社ベストブライダル
(証券コード 2418)

「ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ」
2012年12月19日(水)
1階ロビーフロアに新感覚の新規レストランを開業！！

ゲストハウスウエディング※)を運営する株式会社ベストブライダル(本社:東京都渋谷区 代表取締役:塚田正之)が展開する「ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ」では2012年12月19日(水)、1階ロビーフロアに新感覚の新規レストランを開業いたします。

※)ベストブライダルは日本で始めてゲストハウスウエディングというウエディングスタイルを創りました。欧米の邸宅を思わせるパーティー会場を貸し切りにして、あたたかみがお二人がご自宅へゲストを招くような感覚で、心のこもったおもてなしができるウエディングスタイルです。

「ザ・ラウンジ by インターコンチネンタル 東京ベイ」(ラウンジ&バー)、「鉄板焼 匠(たくみ)」「鉄板焼」
「ジリオン」(ラウンド・ダイニング・&バー)、「プティ・プロヴァンス」(ラ・プロヴァンス プライベートルーム)
「ザ・パティセリー」(スイーツ&ベーカリー)がグランドオープン！



「ザ・ラウンジ」のソファラウンジエリア



「ザ・ラウンジ」のビジネスラウンジエリア



ラウンド・ダイニング&バー「ジリオン」



鉄板焼「匠」



ラ・プロヴァンス プライベートルーム
「プティ・プロヴァンス」



スイーツ&ベーカリー「ザ・パティセリー」

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、ホテル支配人:清水 尚之)では、2012年12月19日(水)、1階ロビーフロアにできたてのスイーツをお届けする「アトリエ・デセール(デザート工房)」を併設し、お食事、ティータイム、バータイム、ビジネスミーティングなど、お客様の目的に合わせてご利用いただける新しいスタイルのラウンジ「ザ・ラウンジ by インターコンチネンタル 東京ベイ」、シェフによるライブ感と素材の味を堪能する鉄板焼「匠(たくみ)」、お洒落で、楽しく、美味しい料理とワインやカクテルが味わえるラウンド・ダイニング&バー「ジリオン」、カラオケや映像が楽しめる設備を完備し、キッチンスタジオ付きの「プティ・プロヴァンス」が「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」の個室としてグランドオープンいたします。ホテルならではの品質で、心地よく、そして心ときめく空間とともに最高のお料理とおもてなしをご提供いたします。

当ホテルのレストランメニューコンセプトは、
「フレッシュ(新鮮)」「ヘルシー(健康)」「ビューティ(美しさ)」

平成24年調理師関係功労者として、厚生労働大臣表彰を受章した総料理長 岸義明が「お客様に健康と美を保っていただきたい」そんな想いで、新鮮な食材でできたての料理(フレッシュ)、体に優しく効能を考慮した素材の組み合わせた料理(ヘルシー)、見た目にも美しく、美に関する食材を取り入れた料理(ビューティ)をホテルの直営レストランでご提供させていただいております。新しくオープンするレストランもそれに基づいたコンセプトでお届けいたします。

添付資料:「ザ・ラウンジ by インターコンチネンタル 東京ベイ」、ラウンド・ダイニング&バー「ジリオン」、鉄板焼「匠」、「プティ・プロヴァンス」、「ザ・パティセリー」の概要



◆ザ・ラウンジ by インターコンチネンタル 東京ベイ 概要◆

ラウンジコンセプト「なごみ」「くつろぎ」「美食」を追求したラグジュアリーな空間

上質な空間でお集まりいただいたお客様がなごんでいただけるおもてなし、上質なソファでくつろぎいただき、会話も弾む、見た目にも美しいスペシャリテを楽しんでいただけるソファラウンジ、ミーティングルームを完備した ビジネスラウンジ、パティシエがデザートを創っている様子をご覧いただける「アトリエ・デセール(デザート工房)」を併設した新感覚のラウンジです。

時間帯によって、コンチネンタルブレックファスト、アラカルト、プリフィックス ランチ&ディナー、アフタヌーンティー、ナイトタイムはバータイムとして様々なシーンに合わせてご利用いただけ、プリフィックス ランチ&ディナーおよびアフタヌーンティーでは、エグゼクティブシェフパティシエの成ヶ澤正美が監修してきたのデザートをお届けいたします。また、ビジネスラウンジでは、忙しいビジネスマン&ウーマンのためのエクスプレス・ブレックファストをご用意しており、ブレックファストミーティング用の個室も併設しております。また、ティータイムにはお打ち合せや、個室でのビジネスミーティングなど用途に合わせて幅広くご利用いただけます。



【店名】ザ・ラウンジ by インターコンチネンタル 東京ベイ

【面積】381.1㎡

【席数】88席(ソファラウンジ24席、ビジネスラウンジ44席)

【営業時間】6:30~24:00(土日祝は10:00~)

朝食タイム 6:30-9:00 (ラストオーダー 8:45) * 平日限定
 ランチタイム 11:00-14:30 (ラストオーダー 14:15)
 アフタヌーンティー 15:00-17:00 (ラストオーダー 16:30)
 ディナータイム 17:30-21:00 (ラストオーダー 20:45)
 バータイム 17:00-24:00 (ラストオーダー 料理22:45 飲物23:30)



【料金および内容】

エクスプレス・ブレックファスト(サラダ、ヨーグルト、焼き立てパン、ジュース、コーヒー) **大人¥2,000 子供¥1,000**

忙しいビジネスマン&ウーマンに配慮した短時間に召しあがっていただける「コンチネンタルブッフェ」をご用意しております。尚、女性のお客様専用として「ジリオン」をご利用いただけます。ラウンドカウンターには電源を完備したお席もごございますので、メールチェックや携帯電話の充電もでき、お時間を有効に使うことができます。

プチブッフェ&プリフィックス ランチ (¥1,200~¥3,800)

プチブッフェ&プリフィックス ディナー (¥1,800~¥5,300) * お選びいただいたメニューにより異なります。

旬の野菜、新鮮な食材をご用意する前菜、焼き立てのパン、スープが含まれているプチブッフェ、さらにメイン料理がセレクトできるプチブッフェ&プリフィックス ランチおよびディナーをご用意しております。デザートは「アトリエ・デセール(デザート工房)」からエグゼクティブシェフパティシエの成ヶ澤正美が監修した、できたての美食スイーツをお届けします。また、その他アラカルトメニューもご用意しており、週末においてはランチメニューもご用意いたします。

【ランチ】

プチブッフェ(前菜・サラダ・スープ・パン) ¥1,200、
メイン料理 ¥1,800、デザート(コーヒー付) ¥800、**コーヒー ¥300**
フルセレクト プチブッフェ+メイン料理+デザート(コーヒー付)
 平日 ¥3,300 / 土日祝・特定日 ¥3,800
メインセレクト メイン(パン付)+デザート(コーヒー付) ¥2,600
プチブッフェセレクト プチブッフェ+デザート ¥2,000
エクスプレス・ランチ(60分) プチブッフェ ¥1,200

【ディナー】

プチブッフェ(前菜・サラダ・スープ・パン) ¥1,800、
メイン料理 ¥2,500、デザート(コーヒー付) ¥1,000、**コーヒー ¥300**
フルセレクト プチブッフェ+メイン料理+デザート(コーヒー付)
 平日 ¥4,800 / 土日祝・特定日 ¥5,300
メインセレクト メイン(パン付)+デザート(コーヒー付) ¥3,500
プチブッフェセレクト プチブッフェ+デザート ¥2,800
エクスプレス・ランチ(60分) プチブッフェ ¥1,800

アフタヌーンティー ¥3,500

午後のひとときをゆったりお過ごしいただけるアフタヌーンティーをご用意しております。プチサンドウィッチ、プチアミューズ、スコーン、甘さ控えめのヘルシースイーツ、アトリエ・デセールで仕上げるデザートプレート、10種類の紅茶やハーブティとともに伝統的なスタイルでお楽しみいただけます。また、アラカルトとしてパフェ、スイーツセット、工芸茶などもご用意しております。

バーメニュー

落ち着いたゴージャスな空間のソファラウンジでワインやカクテルをお楽しみいただけます。こだわりのプレミアムワイン、ドラフトビール、限定品のウィスキー、フレッシュな野菜を使ったカクテル、また世界のこだわりの食材を使ったプチアミューズ、イベリコ産の生ハム、フォアグラ、キャビア、トリフなどの世界三大珍味もご用意しております。

アラカルトメニュー 20アイテム ¥1,800~

ドリンク(カクテル、ワイン、シャンパン、ビール、ウィスキー、ブランデー、日本酒、焼酎、アペリティブ) ¥1,500~



◆ラウンド・ダイニング&バー ジリオン 概要◆

ラウンドカウンターで親しい人と楽しんでいただけるラウンド・ダイニング&バー

お酒とともにお二人で気軽に楽しんでいただけるタパスやコース料理など、シーンに合わせてセレクトできるスタイリッシュなラウンド・ダイニング&バーが誕生いたします。

また、18名が一同に会してお食事できるラウンドテーブルは、同窓会、会社の集まり、女子会、サークル仲間との集まり、還暦のお祝い、誕生日など様々なシーンで、プライベートな空間としてもご利用いただけます。

さらにキッチンを併設しているため、シェフがお料理を目の前で創るパフォーマンスによる演出と、新感覚のシェフズプライベートダイニングで、ワンランク上のパーティをアレンジさせていただきます。

【店名】ラウンド・ダイニング&バー ジリオン 【面積】76.1㎡ 【席数】18席

【営業時間】17:30~24:00(ラストオーダー 料理22:45 飲物23:30) *6:30~9:00は、女性専用ラウンジとしてご案内

【料金および内容】ドリンク ¥1,000~/タパス料理 ¥800~/コース料理 ¥5,000~



◆鉄板焼 匠 概要◆

「特選食材」「匠の技」「おいしい」がコンセプトの鉄板焼レストラン

平成24年度 厚生労働大臣表彰受章した総料理長 岸義明がセレクトした特選の食材を、シェフの匠(たくみ)な技で仕上げる鉄板焼をお届けします。神戸牛をはじめ、バリエーション豊富なオプションメニューからお選びいただけます。食後のデザートはアトリエ・デセール(デザート工房)から、エグゼクティブシェフパティシエの成ヶ澤正美が監修してきたたての美食スイーツを、ラウンジでごゆっくりお楽しみいただけます。

また、ご接待、会社の集まり、女子会、婚活、合コン、ママ会、同窓会、サークル仲間の集まり、ご家族との会食、還暦などのお祝いの行事など、様々なシーンに合わせて個室をご利用いただけます。

【店名】鉄板焼 匠 【面積】67.3㎡

【席数】一般席10名様、個室5名様2室

【営業時間】ランチ 11:00~15:00 (ラストオーダー14:30)

ディナー 17:30~21:30(ラストオーダー21:00)

【料金および内容】 *すべてコースでご用意しております。

<個室使用料> 平日 ¥5,000 / 土日祝 ¥8,000

<ランチ> ¥3,800/¥6,800/¥8,800

<ディナー> 平日 ¥10,800/¥12,800/¥16,800/¥19,800/¥25,000/¥30,000

土日祝 ¥12,800/¥16,800/¥19,800/¥25,000/¥30,000



◆プティ・プロヴァンス 概要◆

キッチンスタジアム付き個室「プティ・プロヴァンス」

ファンダイニング ラ・プロヴァンス自慢の「ヘルシーフレンチ」を臨場感あふれる演出でお料理を提供します。

プライベートな空間として、映像をご覧いただいたり、カラオケもご利用いただけます。

目の前でシェフがお料理をパフォーマンスするシェフズプライベートダイニングとして贅なるひとときをお過ごしいただけます。接待・結納・還暦などのお祝い、ご家族中心のウェディングなどに最適です。

【店名】プティ・プロヴァンス 【面積】46.6㎡ 【席数】16席

【営業時間】11:00~21:30 *営業時間についてはお問い合わせ、ご相談ください。

【個室使用料】平日 ¥5,000 / 土日祝 ¥10,000



◆ザ・パティセリー 概要◆

ロビーフロアにザ・パティセリーがリニューアルオープン

エグゼクティブシェフパティシエの成ヶ澤正美が心をこめて創るケーキ、焼き菓子、パンを豊富にご用意いたします。ホテルならではのペストリーをご進物、お土産、ご自宅用にぜひご利用ください。

【店名】ザ・パティセリー

【営業時間】11:00~22:00

【料金および内容】ピースケーキ ¥525~/ホールケーキ ¥2,100~

ペストリー ¥315~/焼き菓子詰め合わせ ¥1,575~

*上記料金はすべて税・サービス料を含みます。



本件に関するお問合せ先

株式会社ベストブライダル マーケティング部 PR担当:岩崎/岩田

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル7F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-5464-0086 <http://www.bestbridal.co.jp/>