

【ヒルトン東京お台場】
<2020年6月1日(月)より営業再開のお知らせ>
事前決済・完全予約制・ドライブスルー対応で3密を避け即受け取り可能！
ホテルメイドのお弁当を期間限定で販売
販売期間:2020年6月5日(金)～6月30日(火)



※画像はイメージです。

ヒルトン東京お台場(東京都港区台場、総支配人:棚町誠二)は新型コロナウイルス感染拡大により休館しておりましたが、東京都の緊急事態宣言解除に伴い、「新しい生活様式」に基づいた対応策実施の下、2020年6月1日(月)より営業を再開いたします。また、2020年6月5日(金)よりランチ、ディナーのテイクアウト弁当を6月30日(火)までの期間限定で2F シースケープスイーツ&コーヒーにて販売いたします。

■ホテルでドライブスルーも可能。お弁当のテイクアウトをご用意

外出自粛が緩和となったものの東京都内では平日夜間や週末の外出が中々できず、自宅で食事を取ることが増えた昨今の状況下、ご自宅でゆっくりとお食事をお楽しみいただける新たなサービスとして、洋食・和食のお弁当を日替わりで各20セットご用意いたします。ホテルならではの季節の食材を利用し、味わいだけでなく、視覚からも楽しんでいただける、華やかで気持ちがリフレッシュできるようなお弁当となっております。受け取り時間の3時間前まで予約を受け付けている完全予約制の事前決済で、ご希望の場合は、エントランスまでスタッフがお弁当をお持ちする“ドライブスルー”でのお受け取りも可能となっております。混雑を避けてご購入いただけます。ぜひホテルメイドのお弁当をご堪能ください。

■テイクアウト弁当概要

- ・販売期間: 6月30日(火)まで毎日販売
- ・商品: ランチ 洋食または和食(日替わり) 限定20個
(お渡し時間 12:00-13:00)
ディナー 洋食または和食(日替わり) 限定20個
(お渡し時間 17:00-18:00)
- ・料金: 洋食弁当 1,800円(税別)
和食弁当 2,000円(税別)
- ・予約方法: Web予約 ※完全予約制・事前決済のみ対応
- ・ウェブサイト: <https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/5984>



2F 玄関にてドライブスルーも可能です。

- ・お問い合わせ： TEL:03-5500-5580（月～日 10:00～18:00）
- ・対象エリア： 東京臨海副都心地区限定（またはヒルトン東京お台場へお越しいただけるお客様）
- ・受け渡し方法： シースケープ スイーツ&コーヒーにて受け渡しまたは、ご希望に応じて 2F 玄関にてドライブスルー形式でお渡しいたします。

■メニュー例

洋食弁当

- ・ラザニアパスタトーレ サラダ添え
- ・和牛ミートボールとペンネパスタ サラダ添え
- ・トリプルポークスライダー ミックスピクルス ゴーフレットポテト
- ・スペアリブカレー & ターメリックライス サラダ添え

和食弁当

- ・鰻バラチラシ(玉子焼き、椎茸、とびっこなど)
- ・三色弁当(まぐろしぐれ煮、炒り卵、小松菜胡麻よごし)
- ・牛しぐれ煮弁当(さば照り焼き、玉子焼き、海老・キス替り揚げ、酢蓮根、タケノコ、柴漬け)

■営業再開について

当ホテルは、2020年5月31日(日)まで休館しておりましたが、2020年5月25日(月)に発表された緊急事態宣言の解除を受け、2020年6月1日(月)より営業が再開できる見通しとなりました。営業再開にあたり、お客様と従業員の安心と安全を引き続き最重視し、社会の状況を見極めながら段階的に営業を再開させていただく予定であります。

休館中は清掃を徹底し、万全を期してお客様が安心してご利用いただけるよう準備を整えてまいりましたが、安心と安全が何よりも優先すべきであることをホテルとして再徹底させていただきます。尚、今後の営業におきましてコロナウイルス感染症対策を行い、「新しい生活様式」に沿った環境を出来る限り整えてご対応させていただく為、館内運営体制を一部変更させていただく場合がございます。

<「新しい生活様式」に基づく対応策>

・検温の徹底

- 従業員：出勤時の検温を引き続き徹底。
- お客様：フロント、レストランで検温を実施し、37.5℃以上の場合、入館はご遠慮いただき、ご宿泊のお客様にはフロントにて体調・前泊地・後泊地の記入にご協力いただく。

・定期的な消毒と換気

- 全館：消毒を1～2時間毎に行う。
- フロント、バルデスク：消毒液で1時間から2時間毎に吹き上げ
- レストラン：こまめな換気を行う。

・ソーシャルディスタンスの確保

- フロント、バルデスク：飛沫感染防止アクリルパテーション設置、また、列は2m間隔で並んでいただくようサインの設置。
- レストラン：1席ごと空席を設ける。

・接触の回避

- レストラン：メニューはお客様毎に交換し使い捨てのものを使用。
- シースケープ テラス・ダイニング：テーブルマットは紙素材を利用しお客様毎に交換。ストローは個包装のものを使用。
- 日本料理さくら：おしぼりはビニール袋のまま、ドリンクは蓋をして提供。

ヒルトン東京お台場について

ヒルトン東京お台場は、スイートルーム 18 室を含む 453 の全客室に備えられたプライベートバルコニーからレインボーブリッジと東京都心のパノラマビューを一望することができる東京湾のウォーターフロントに位置するホテルです。鉄板焼、寿司、天ぷら、会席など、料亭のような趣の日本料理「さくら」、季節の食材をふんだんに取り入れた本格広東料理「唐宮」(とうぐう)、カクテルと豊富な種類のウイスキーを楽しむ「キャプテンズバー」に加え、オールデイダイニング「SEASCAPE TERRACE & DINING (シースケープ テラス・ダイニング)」と「Grillology BAR & GRILL (グリロジー バー&グリル)」。現代の東京を代表する新たなダイニング・デスティネーションとして進化しました。さらに、1,200 平方メートルのボールルームを含むミーティング・イベントルームと 2 つのウェディングチャペルを備え、フィットネスセンターを含むスパには、海と空を望む開放的な屋外ジェットバスや室内プールも完備しています。詳細はこちらをご覧ください。www.hiltonodaiba.jp

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、ホスピタリティの手本となるべく、進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界 6 大陸の人気の滞在先で 580 軒のホテルを展開しています。ヒルトンの公認予約チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。最新の情報はこちらをご覧ください。www.hilton.com, newsroom.hilton.com/hhr, <https://www.facebook.com/hiltonhotelsjapan/>, www.twitter.com/HiltonHotels, www.instagram.com/hiltonhotels/

【報道関係者からのお問い合わせ】

ヒルトン東京お台場 PR 事務局 (株イニシャル内)

担当: 月代・岸本・宮田

TEL: 03-6821-5730 FAX: 03-5572-6065

MAIL: hilton-o@vectorinc.co.jp