INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年11月27日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

フランスを代表する画家・ルノワールが描いた、日常に宿る幸福をテーマにしたシーズナルコース

シーズナルコース「ルノワール ー幸せのひとときー」

期間：2027年1月15日（金）～3月31日（水）　場所：ファインダイニング ラ・プロヴァンス



絵画の世界観をより楽しめるベビーブルーを基調とした1日4組限定の特別装飾席



作品に描かれた美しい世界観を表現したシーズナルコース

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、ファインダイニング ラ・プロヴァンスにて、19世紀フランスを代表する画家、ピエール＝オーギュスト・ルノワールが描いた、日常に宿る幸福をテーマにしたシーズナルコースを、1月15日より提供します。愛らしい人物や色鮮やかな花々、穏やかな食事の情景など、作品に描かれた美しい世界観を表現した料理と空間で幸せなひとときをお届けします。

幸福の画家と称されたルノワールの絵画世界への扉を開くのは、名画“バレリーナ”の淡い色調と可憐な佇まいを映し出したオリジナルカクテル「コロール」です。始まりの一皿では、ラ・プロヴァンスのスペシャリテである「パレット・アート・オードブル」にも同作の世界観を投影し、繊細な彩りと軽やかな味わいで華麗な幕開けを演出します。冷前菜は、ルノワールが生涯愛した花であり、作品の重要なモチーフの薔薇を主役に据えた“クリスタル花瓶のバラ”をイメージし、脂の乗った鰤とサーモン、彩り豊かな根菜を艶やかな薔薇の花びらのように仕立てました。温前菜には、“二人の少女（テラスにて）”がモチーフとなった「リー・ド・ヴォーのフリカッセ」をご用意。白いクリームソースに緑の野菜やハーブ香るクスクスを合わせ、絵画の穏やかな情景を表現しています。 魚料理は、妻アリーヌが得意とし、家族や友人たちに振る舞っていた南仏の家庭料理ブイヤベースをアレンジ。魚介の旨味が溶け込んだスープに旬鮮魚や海老を添え、食卓に温かな団らんをもたらします。メインディッシュでは、対をなす“都会のダンス”と“田舎のダンス”をテーマに、香ばしく焼き上げた仔羊のロティをラインナップ。しっとりと焼き上げた仔羊にコク深い2種のソースを添え、洗練された都会と陽気な田舎という対照的な情景を描きました。 食後の余韻を彩るプレデザートは、晩年を過ごした南仏カーニュの自邸「レ・コレット」の庭に実っていたとされるオレンジとオリーブを合わせた、さっぱりとした白ワインのジュレをお届けします。デザートには、フランス伝統のパイ菓子・ショソンに、林檎とルノワールが好んだ濃厚なブリーチーズを閉じ込め、柔らかな筆致や温かい色使いへのオマージュを込めて、苺の赤とピスタチオの緑を鮮やかに散りばめました。

さらに、1日4組限定でルノワールの作品世界に迷い込んだかのような特別装飾席へご案内します。柔らかな光と色彩が織りなす空間は、どこを切り取っても絵画のワンシーンを思わせる世界観を表現しました。ご友人との語らいを楽しむ女子会や、推し活など特別な日にも最適です。心ときめく美しい世界観に包まれながら、記憶に残る美食のひとときをお楽しみください。

----------＜概　要＞----------

【期間】2027年1月15日(金)～3月31日(水)
【店舗】ファインダイニング ラ・プロヴァンス／1F
【時間】ランチ 11:30～15:00（L.O. 14:30）／ディナー 17:30～22:00（コースL.O. 20:00）
【料金】＊税金込み、サービス料別
・ランチ限定コース￥10,450、ランチコース限定特別装飾席￥11,880
・プレミアムコース￥12,650、プレミアムコース特別装飾席￥14,080
【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222（代表）
https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-renoir_2027.html

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 、鷹見、山崎、チェンバレン
Tel：03-5404-3913 / Fax：03-5404-3919 ／ Email：pr@interconti-tokyo.com

添付資料：メニュー詳細、シェフ・店舗紹介、ホテル概要、インターコンチネンタルホテルズ＆リゾーツについて

【メニュー詳細】 ＊税金込み、サービス料別

・ランチ限定コース　￥10,450／組数限定 特別装飾席　￥11,880

乾杯酒：コロール
始まりの一皿：パレット・アート・オードブル～バレリーナ～
冷前菜：鰤とサーモン、根菜のマリネ ローズ仕立て～クリスタル花瓶のバラ～
温前菜：リー・ド・ヴォーのフリカッセ クスクスタブレと共に～二人の少女～
選べるメインディッシュ：
　・旬鮮魚のブイヤベース～アリーヌ風～
　・仔羊のロティ～二つの舞踏会～
デザート：林檎とブリーのショソン 苺とピスタチオの彩り～ルノワールへのオマージュ～
お飲み物：コーヒー、紅茶、ハーブティー

・プレミアムコース　￥12,650／組数限定 特別装飾席　￥14,080

乾杯酒：コロール
始まりの一皿：パレット・アート・オードブル～バレリーナ～
冷前菜：鰤とサーモン、根菜のマリネ ローズ仕立て～クリスタル花瓶のバラ～
温前菜：リー・ド・ヴォーのフリカッセ クスクスタブレと共に～二人の少女～
魚料理：旬鮮魚のブイヤベース～アリーヌ風～
肉料理：仔羊のロティ～二つの舞踏会～
プレデザート：白ワインのジュレとオレンジ オリーブの香り～レ・コレット～
デザート：林檎とブリーのショソン 苺とピスタチオの彩り～ルノワールへのオマージュ～
お飲み物：コーヒー、紅茶、ハーブティー


オリジナルカクテル「コロール」


パレット・アート・オードブル
～バレリーナ～


鰤とサーモン、根菜のマリネ ローズ仕立て
～クリスタル花瓶のバラ～


リー・ド・ヴォーのフリカッセ クスクスタブレと共に
～二人の少女～


旬鮮魚のブイヤベース～アリーヌ風～


仔羊のロティ～二つの舞踏会～


白ワインのジュレとオレンジ オリーブの香り
～レ・コレット～


林檎とブリーのショソン 苺とピスタチオの彩り
～ルノワールへのオマージュ～

ファインダイニング ラ・プロヴァンス料理長　井上泰佑プロフィール

飲食店の空間デザイナーの父の仕事で、幼い頃からレストランに行く機会が多く、そのとき目にしていた調理人の姿に憧れ、この道に進む。2023年9月、ホテルを代表するファインダイニング ラ・プロヴァンスに料理長に就任。食材へのこだわりはもちろん、一つ一つのお皿の上でのバランス、味のバランス、色のバランス、食感のバランスなど細部へのこだわりを大事にし、繊細さが必要とされる食材への火入れを得意とする。


ラ・プロヴァンス料理長
井上泰佑

エグゼクティブ シェフ パティシエ 永井 翔也（ながい しょうや）プロフィール

帝国ホテルのペストリーキッチンにて約7年、数々の新商品を考案。その後、独立しコンサルタントとしての取り組みや専門学校へ専属特別講師として勤務したのちカナダへ渡り、Thierry Chocolatesの2号店の立ち上げや人材育成を担う。2022年1月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し副製菓長代理として従事。2023年7月よりアメリカにある5スターホテルの製菓長代理として、ホテル内全レストランのメニューの考案、製造やショップのケーキ、焼き菓子の商品開発を担当し、さらにマネージメント業務も担う。2024年6月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブシェフパティシエに就任。菓子作りは“アート”、つまり個性を表現する作品であり、失敗はあっても不正解は無く全てが正解という想いから、固定概念を取り払った自由な発想が欠かせないと考え、日々菓子作りに向き合う。


エグゼクティブ シェフ パティシエ
永井翔也

「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」について

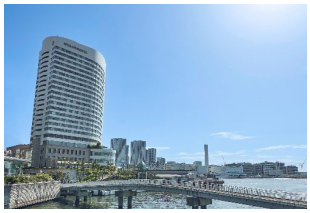
南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした“モダン・フレンチ”をお楽しみいただけます。常に食材が持つ味わいを最大限に引き出すことを意識し、美味なる料理を導き出すことを目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。また、ビジネスのご会食や接待、ご家族の大切な記念日などにご利用いただける個室も備えております。



ラ・プロヴァンス 内観

＜ホテル概要＞

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に240以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ＆リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコニックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ＆バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港（羽田空港）へ好アクセスの立地にあります。https://www.interconti-tokyo.com/



ホテル外観

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、世界70カ国以上に242軒、77,027室を擁する、世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空の創立者であるファン・トリッペにより誕生して以来、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じてきました。「魅惑的な世界への扉を開く」ブランドとして、インターコンチネンタルは、現代のラグジュアリートラベラーにふさわしい新しい旅の体験を提案しています。自由さと心地よさを大切にしながらも、心を満たす文化的な体験をお届けし、親しみを感じられる上質なラグジュアリーというブランドの伝統を受け継いでいます。

ブランドについての詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com

公式SNSアカウントwww.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinentalをご覧ください。