



一夜限りのクリスマスイベントを開催！  
煌めく東京湾の夜景とジャズライブでロマンティックなクリスマスを  
【プレミアムクリスマス】ロマンティックジャズナイトディナー

開催日：2022年12月24日（土） 場所：ウィラード／5階



クリスマスデコレーションとレインボーブリッジなどの煌びやかな東京湾の夜景とともに  
お楽しみいただくクリスマスディナー



ディナーコース(イメージ)

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)では、レインボーブリッジやお台場などの東京湾のロマンティックな夜景をご覧いただきながら、サクソとピアノによるジャズミュージックの生演奏とともに、ホテル総料理長 中宇祐満也が手掛けるフレンチコースをお楽しみいただけるスペシャルディナーイベントを12月24日(土)限定で開催いたします。

「プレミアムクリスマス」は、220度のパノラマビューの会場で煌びやかなレインボーブリッジやお台場などの東京湾の夜景とともに、サクソとピアノによるジャズミュージックの生演奏が響くシックな空間で、クリスマスディナーをお楽しみいただけるイベントです。

フランス料理の世界大会で受賞歴を持つ、ホテル総料理長 中宇祐満也が手掛ける料理は、素材や風味を最大限に活かした鮑やオマール海老をシェフ特製のソースを添えてお届けいたします。メインディッシュは、風味豊かな香りと旨味が凝縮された国産牛フィレ肉の包み焼きを目の前でカットして提供いたします。また、乾杯酒にシャンパンをご用意し華やかにディナーを演出。料理に合わせて白・赤ワインやカクテルなどもフリードリンクをご用意いたしました。さらに、特別な夜を華やかに彩る“ドンペリニオン”で乾杯するプランや、レインボーブリッジやお台場などの東京湾の夜景を間近でご覧いただける窓側確約のプランもラインナップいたしました。

また、食後はホテル宿泊やレストラン招待券が当たる抽選会でイベントを盛り上げます。

ロマンティックなクリスマスを演出するジャズライブとともに、クリスマスデコレーションに包まれた、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでプレミアムなクリスマスナイトをお過ごしください。

<概要>

【開催日】2022年12月24日（土）

【場所】バンケットルーム「ウィラード」／5階

【時間】第一部 17:00～19:00(受付:16:30～ 5階ロビー)

第二部 20:00～22:00(受付:19:30～ 5階ロビー)

【料金】\*消費税、サービス料込

<プレミアムクリスマス> ロマンティックジャズナイトディナー

\*乾杯酒はシャンパンをご用意 1名様 ¥19,500

<プレミアムクリスマス> ロマンティックジャズナイトディナー

\*乾杯酒はドンペリニオンをご用意 1名様 ¥22,500

窓側確約<プレミアムクリスマス> 9組限定 ロマンティックジャズナイトディナー

\*乾杯酒はドンペリニオンをご用意 1名様 ¥25,500

【ご予約】HPより受付 <https://www.interconti-tokyo.com/news/event/christmas-dinner.html>

【お問い合わせ】0570-000222 (ナビダイヤル)

【協賛】アサヒビール株式会社 【協力】株式会社ベストアニバーサリー



ドンペリニオンを乾杯酒にしたプランもご用意

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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

**【コース内容・ドリンクメニュー】**

鮑やオマール海老など、高級食材を使用したフレンチコースに、種類豊富なフリードリンクメニューをご用意いたしました。



ディナーコース  
鮑のリゾット(イメージ)



ディナーコース  
オマール海老のフィロー包み焼き(イメージ)



ディナーコース  
クレームダンジュ(イメージ)

**<コース>**

- ・アミューズブーシュ
- ・冷前菜  
本鮪のマリネ ドライトマト 洋梨 ルッコラのソース 蕪のシャーベット
- ・温前菜  
鮑のリゾット 青海苔香るエキュームを添えて
- ・魚料理  
オマール海老のフィロー包み焼き スパイス香るソースで
- ・肉料理(カッティングサービス)  
バター香る生地に包んで焼き上げた 国産牛フィレ肉 編笠茸のソースで
- ・デザート  
クレームダンジュ
- ・コーヒーまたは紅茶

**<ドリンクメニュー> \*フリードリンクは90分となります。**

- ・スパークリングワイン  
ポールクレマン ブリュット
- ・ワイン  
グランバトー(赤)、グランバトー(白)
- ・ビール  
アサヒスーパードライ、アサヒドライゼロ
- ・ウイスキー  
ベンネヴィス
- ・カクテル  
ジントニック、ジンリッキー、ウォッカトニック、ウォッカリッキー、  
ラムコーク、ラムバック、カンパリオレンジ、カンパリオレンジ、  
カシスソーダ、カシスウーロン、ピーチグレープフルーツ、  
ピーチオレンジ
- ・ノンアルコールカクテル  
ベイサイド・ティー、ピンクグレープ・モーニ、キウイ・ピリーニャ、  
巨峰スカッシュ、ピーチ・スパークル
- ・ソフトドリンク  
オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース、  
コココーラ、ジンジャーエール、ウーロン茶



クリスマスデコレーションされたエントランス



窓際確約のお席(イメージ)



クリスマスデコレーションされたホテル館内

**<総料理長 中宇柁 満也(なかうね みちや) プロフィール>**

2001年フランス料理の世界大会「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。フランス料理の伝統の技に、旬の素材を活かした独自の料理をはじめ、時代の潮流に合わせた素材や技法を取り入れた料理を提供。また、お客さまのご要望にあわせた料理の提案を心がけ、大切なシーンを最高のおもてなしで演出できるよう指揮をとる。出身地高知県の観光特使も務め、食文化のすばらしさを伝える活動も行っている。2020年9月30日にフランス共和国より名誉ある「フランス農事功労章 シュヴァリエ」を受勲。



総料理長 中宇柁満也

## 【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。(入社前の検温と記録)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。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用の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)、および食器用トレイ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. 感染予防

- ・感染予防のため、プuffスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いしております。

#### 3. 「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けます。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。

---

## 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](http://www.intercontinental.com) その他 SNS サイト [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。