



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年10月20日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

ホリデーシーズンを彩るシェフ自慢の特選コースとクリスマスデコレーションで、華やかなクリスマスを演出
6つのレストラン&ラウンジでお届けする「クリスマスランチ&ディナープラン」

期間: 2022年12月1日(木)~12月26日(月)まで 場所: ファインダイニングラ・プロヴァンス、鉄板焼 匠他 4店舗



ラ・プロヴァンスではキャビア、オマール海老などの高級食材を使った料理が登場



鉄板焼 匠では活 伊勢海老、鮑、黒毛和牛などをご用意

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: 山田 弘之)では、ホテル内レストランの「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」、「鉄板焼 匠」、「イタリアンダイニング ジリオン」、「レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン」、「シェフズ ライブ キッチン」、「ハドソンラウンジ」にて、12月1日より各レストラン料理長が厳選した食材でフェスティブシーズンに相応しいコースを華やかにアレンジし、ロマンティックなクリスマスを演出いたします。

各レストランでは、シャンパンやドン ペリニオンなどの乾杯から始まり、キャビアやオマール海老、黒毛和牛などの高級食材を活かした、シェフ渾身のクリスマスランチ&ディナーコースをご用意いたしました。シチュエーションやご予算に合わせてご利用いただける多彩なレストランプランを揃え、クリスマスデコレーションされた非日常的な華やかな空間で、大切な方と特別なひとときをお過ごしいただけます。

<概要>

【期間】 2022年12月1日(木)~12月26日(月)まで ※一部の店舗は12月25日(日)まで

【場所】 ・ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F) / 鉄板焼 匠(1F) / イタリアンダイニング ジリオン(1F)

ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~21:00(L.O.)

・レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン(6F) ディナー17:30~21:00(L.O.)

・シェフズ ライブ キッチン(3F)

ランチbuffet 11:00~14:30(L.O.) / ディナーbuffet 17:30~22:00(L.O.)

・ハドソンラウンジ(1F)

11:30~21:30(L.O.)

※当面短縮営業となりますので、詳しくはホームページをご確認ください。 <https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金】 * 料金は税金込・サービス料別

ファインダイニング ラ・プロヴァンス ランチ 1名様 ¥8,800~ / ディナー 1名様 ¥19,800~

鉄板焼 匠 ランチ 1名様 ¥13,200~ / ディナー 1名様 ¥24,200~

イタリアンダイニング ジリオン ランチ 1名様 ¥9,350~ / ディナー 1名様 ¥16,500~

レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン ディナー 1名様 ¥18,700~

シェフズ ライブ キッチン

・12月1日~16日 ランチbuffet 平日: 大人 ¥4,620 子供 ¥2,200 / 土日祝: 大人 ¥5,170 子供 ¥2,530

ディナーbuffet 平日: 大人 ¥5,940 子供 ¥3,190 / 土日祝: 大人 ¥6,820 子供 ¥3,520

・12月17日~23日 ランチbuffet 大人: スパークリングワイン付き ¥5,500~ 子供: ¥2,530

ディナーbuffet 大人: スパークリングワイン付き ¥8,695~ 子供: ¥3,520

・12月24日・25日 ランチbuffet 大人: スパークリングワイン付き ¥6,050~ 子供: ¥2,530

ディナーbuffet 大人: スパークリングワイン付き ¥9,130~ 子供: ¥3,520

ハドソンラウンジ 1名様 ¥10,436~

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/christmas.html>

【添付資料】各レストランのクリスマスランチ&ディナープラン内容、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組み、インターコンチネンタルホテルズ&リゾートについて

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

【各レストランのクリスマスランチ&ディナープラン内容】

* 料金は税金込み、サービス料別となります。

ファインダイニングラ・プロヴァンス / 1F

フランスの星付きレストランでの経験を持つ料理長木内による南フランス料理をご堪能いただけるコースをはじめ、オマール海老や北海道産蝦夷鹿ロース、阿蘇のあか牛などシェフ厳選の食材をアレンジしたメニューをご用意いたしました。コースのメにはクリスマス限定のデザートをお届けします。

【ランチ】 販売期間:12月1日(木)~25日(日)

◆ランチ食前酒付き！華やかなプロヴァンス料理×クリスマスワゴンデザート 1名様 ¥8,800

【乾杯酒】グラス シャンパン ※ノンアルコールに変更可

【前菜1】パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【前菜2】冬の“旬”前菜

【前菜3】季節魚介のフイヤベース

【メイン料理】フランス・ブルターニュ産鴨胸肉のロースト 【デザート】クリスマスを彩るワゴンデザート

【お飲物】コーヒーまたはエスプレッソ、紅茶など

◆ランチ乾杯シャンパン付き！本格フレンチフルコース×アフタヌーンティー 1名様 ¥11,000

【乾杯酒】グラスシャンパン ※ノンアルコールに変更可

【前菜1】パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【前菜2】冬の“旬”前菜

【前菜3】季節魚介のフイヤベース

【魚料理】本日の鮮魚 市場での“出会い”または

活きオマール海老 シェフのインスピレーション +2000(税サ別)

【肉料理】プロヴァンス・シストロン産仔羊のグリエ

【デザート】クリスマス限定苺のアフタヌーンティースタイルデザート 【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆ソファ一確約！乾杯シャンパン付オマール海老×阿蘇あか牛でゴージャスランチ 1名様 ¥16,500

【特典】ソファ一のお席を確約 【乾杯酒】グラス シャンパン ※ノンアルコールに変更可

【前菜1】パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【前菜2】冬の“旬”前菜

【前菜3】季節魚介のフイヤベース

【魚介料理】活オマール海老 シェフのインスピレーション

【肉料理】熊本産阿蘇あか牛ロース肉のグリエ 黒トリュフソース

【デザート】季節彩るクリスマス限定デザート 【お飲物】コーヒーまたはエスプレッソ、紅茶など

【ディナー】

販売期間:12月1日(木)~23日(金)

◆乾杯シャンパン付マグロフイヤベース×オマール×厳選肉料理でプロヴァンス贅沢ディナー 1名様 ¥19,800

【乾杯酒】グラス シャンパン ※ノンアルコールに変更可

【始まりの一皿】パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【冷前菜】冬の“旬”前菜

【温前菜】マグロのベニエ エスカベッシュ仕立て フイヤベースのクーリー

【魚介料理】オマール海老 クリスマスからのインスピレーション

【肉料理】鴨・フォアグラ・トリュフのパイ包み焼きまたは

阿蘇あか牛のグリエ 黒トリュフソース +¥3,300

【デザート】クリスマススペシャルデザート 【お飲物】コーヒーまたは紅茶とミニアルディーズ

◆乾杯シャンパン付きキャビアなど世界三大食材×オマール×鹿など厳選肉で至高ディナー 1名様 ¥24,200

【乾杯酒】グラス シャンパン ※ノンアルコールに変更可

【始まりの一皿】パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【冷前菜】冬の“旬”前菜 フランス産キャビアと共に

【温前菜】トリュフとフォアグラのパイ包み

【魚介料理】カナダ産オマール海老 クリスマスからインスピレーション

【肉料理】北海道産蝦夷鹿ロース肉のポワレ 赤い果実と赤ワインのソース または

阿蘇のあか牛のグリエ 赤ワインと香味野菜ソース (+¥2,200)

【デザート】クリスマススペシャルデザート 【お飲物】コーヒーまたは紅茶とミニアルディーズ

販売期間:12月1日(木)~25日(日)

◆グラス・ドンペリ付き世界三大食材×オマール×厳選肉で贅沢ラグジュアリーディナー 1名様 ¥27,500

【乾杯酒】グラスドン ペリニオン ※ノンアルコールに変更可

【始まりの一皿】パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【冷前菜】冬の“旬”前菜 フランス産キャビアと共に

【温前菜】トリュフとフォアグラのパイ包み

【魚介料理】カナダ産オマール海老 クリスマスからインスピレーション

【肉料理】北海道産蝦夷鹿ロース肉のポワレ 赤い果実と赤ワインのソース または

阿蘇のあか牛のグリエ 赤ワインと香味野菜ソース(+¥2,200)

【デザート】クリスマススペシャルデザート 【お飲物】コーヒーまたは紅茶とミニアルディーズ

◆ソファ一席確約！ドンペリボトルとキャビアなど世界三大食材×オマール×厳選肉でゴージャスディナー 1名様 ¥41,800

【特典】ソファ一のお席を確約

【お飲物】ドンペリニオン(1予約につきボトル1本)

【始まりの一皿】パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚~

【冷前菜】冬の“旬”前菜 フランス産キャビアと共に

【温前菜】トリュフとフォアグラのパイ包み

【魚介料理】カナダ産オマール海老 クリスマスからインスピレーション

【肉料理】北海道産蝦夷鹿ロース肉のポワレ 赤い果実と赤ワインのソース または

阿蘇のあか牛のグリエ 赤ワインと香味野菜ソース(+¥2,200)

【デザート】クリスマススペシャルデザート 【お飲物】コーヒーまたは紅茶とミニアルディーズ



ラ・プロヴァンスの内観



ラ・プロヴァンスのクリスマスランチ(イメージ)



ラ・プロヴァンスのクリスマスディナー(イメージ)



ラ・プロヴァンスのパレット・アート・オードブル



ラ・プロヴァンスのオマールを使った魚介料理



ラ・プロヴァンスのお肉料理イメージ



ラ・プロヴァンスのクリスマススペシャルデザート

販売期間:12月24日(土)、25日(日)

◆24日25日限定 乾杯シャンパン付マグロバイヤベス×オマール×厳選肉料理で贅沢ディナー 1名様 ¥20,900

【乾杯酒】グラス シャンパン ※ノンアルコールに変更可

【始まりの一皿】パレット・アート・オードブル ~ 芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚 ~

【冷前菜】冬の“旬”前菜 【温前菜】マグロのベニエ エスカベッシュ仕立て バイヤベスのクーリー

【魚介料理】オマール海老 クリスマスからのインスピレーション

【肉料理】鴨・フォアグラ・トリュフのパイ包み焼き または 阿蘇あか牛のグリエ 黒トリュフソース(+¥3,300)

【デザート】クリスマススペシャルデザート 【お飲物】コーヒーまたは紅茶とミネラルウォーター

◆24日25日限定 乾杯シャンパン付キャビアなど世界三大食材×オマール×鹿など厳選肉で至高ディナー 1名様 ¥25,400

【乾杯酒】グラス シャンパン ※ノンアルコールに変更可

【始まりの一皿】パレット・アート・オードブル ~ 芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚 ~

【冷前菜】冬の“旬”前菜 フランス産キャビアと共に 【温前菜】トリュフとフォアグラのパイ包み

【魚介料理2】カナダ産オマール海老 クリスマスからインスピレーション

【肉料理】北海道産蝦夷鹿ロース肉のポワレ 赤い果実と赤ワインのソース または 阿蘇のあか牛のグリエ 赤ワインと香味野菜ソース(+¥2,200)

【デザート】クリスマススペシャルデザート 【お飲物】コーヒーまたは紅茶とミネラルウォーター

鉄板焼匠 / 1F

ヘルシー・ビューティ・フレッシュをもとにオリーブオイルで調理する、世界のVIPをおもてなししてきた経験と技を具えた料理長馬原による新感覚のヘルシー鉄板焼では、黒毛和牛と神戸牛の食べ比べに高級食材の鮑や伊勢海老などが付いたコースをご用意しております。

【ランチ】 販売期間:12月1日(木)~25日(日)

◆黒毛和牛クリスマスランチコース 1名様 ¥13,200

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 焼きトマト

【魚料理】 鮮魚のグリル 季節のソースで

【野菜】 本日の焼き野菜

【肉料理】 黒毛和牛ロース50gとフィレ40gの食べ比べ

【食事】 匠特製ガーリックライス/味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジ アトリエ・デセールより
アイスクリームとプティガトーワゴン

【お飲物】 コーヒー または 紅茶

◆贅沢黒毛和牛クリスマスランチコース 1名様 ¥15,400

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 焼きトマト

【魚料理】 鮮魚のグリルと帆立貝のグリルの食べ比べ 季節のソースで

【野菜】 本日の焼き野菜

【肉料理】 黒毛和牛ロース50gとフィレ40gの食べ比べ

【食事】 匠特製ガーリックライス/味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジ アトリエ・デセールより
アイスクリームとプティガトーワゴン

【お飲物】 コーヒー または 紅茶

◆伊勢海老と黒毛和牛クリスマスランチコース 1名様 ¥19,800

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 焼きトマト

【魚料理】 活 伊勢海老のグリル 【野菜】 本日の焼き野菜

【肉料理】 黒毛和牛ロース50gとフィレ40gの食べ比べ

【食事】 匠特製ガーリックライス/味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジ アトリエ・デセールより

アイスクリームとプティガトーワゴン 【お飲物】 コーヒー または 紅茶

【ディナー】 販売期間:12月1日(木)~25日(日)

◆伊勢海老と黒毛和牛クリスマスディナーコース 1名様 ¥24,200

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル

【前菜】 匠特製 本日の前菜 【魚料理】 伊勢海老のグリル 季節のソースで

【野菜】 本日の焼き野菜 【肉料理】 黒毛和牛ロース100gまたはフィレ80g

【食事】 匠特製ガーリックライス/味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジ アトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート

【お飲物】 コーヒー または 紅茶

◆鮑と黒毛和牛クリスマスディナーコース 1名様 ¥26,400

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル

【前菜】 匠特製 本日の前菜 【魚料理】 鮑のグリル

【野菜】 本日の焼き野菜 【肉料理】 黒毛和牛ロース100gまたはフィレ80g

【食事】 匠特製ガーリックライス/味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジ アトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート

【お飲物】 コーヒー または 紅茶

◆伊勢海老、神戸牛と黒毛和牛の食べ比べクリスマスディナーコース 1名様 ¥27,500

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル

【冷前菜】 匠特製 本日の前菜 【魚料理】 伊勢海老のグリル

【野菜】 本日の焼き野菜 【肉料理】 神戸牛ロース50gと黒毛和牛フィレ40gの食べ比べ

【食事】 匠特製ガーリックライス/味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジにてアトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート

【お飲物】 コーヒー または 紅茶

◆鮑、神戸牛と黒毛和牛の食べ比べクリスマスディナーコース 1名様 ¥29,700

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル

【前菜】 匠特製 本日の前菜 【魚料理】 鮑のグリル

【野菜】 本日の焼き野菜 【肉料理】 神戸牛ロース50gと黒毛和牛フィレ40gの食べ比べ

【食事】 匠特製ガーリックライス/味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジにてアトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート

【お飲物】 コーヒー または 紅茶

◆鮑と伊勢海老、神戸牛と黒毛和牛の食べ比べクリスマスディナーコース 1名様 ¥33,000

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル

【冷前菜】 匠特製 本日の前菜 【温前菜】 匠特製 本日の温前菜(伊勢海老)

【魚料理】 活 鮑のグリル 【野菜】 本日の焼き野菜

【肉料理】 神戸牛ロース50gと黒毛和牛フィレ40gの食べ比べ

【食事】 匠特製ガーリックライス/味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジにてアトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート

【お飲物】 コーヒー または 紅茶



鉄板焼 匠の内観



鉄板焼 匠のクリスマスランチ(イメージ)



鉄板焼 匠の伊勢海老(イメージ)



鉄板焼 匠のクリスマスディナー(イメージ)

イタリアンダイニング ジリオン / 1F

世界のVIPをおもてなした料理長 阿部洋平渾身のクリスマスにふさわしい華やかなメニューをはじめ、高級シャンパーニュを組み合わせたコースなど多彩なプランをご用意いたしました。

【ランチ】 販売期間： 12月1日(木)～25日(日)

◆乾杯スパマンテ付ポルチーニ茸パスタ×牛ほほトリュフ煮込みでプレミアムランチ 1名様 ¥9,350

【乾杯酒】 グラススパマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールへ変更可

【前菜】 冬を彩るイタリア前菜盛り合わせ 【スープ】 マッシュルームスープ カプチーノ仕立て

【パスタ料理】 イタリア産ポルチーニ茸の自家製キタツラ

【肉料理】 牛ほほ肉の煮込み トリュフ風味 【デザート】 パティシエ特製聖なるクリスマスドルチェ

【お飲物】 コーヒーまたは紅茶

◆乾杯スパマンテ付ポルチーニパスタ×魚介包み×アングス牛Tボーンでゴージャスランチ

1名様 ¥14,300

【乾杯酒】 グラススパマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールへ変更可

【前菜】 冬を彩るイタリア前菜盛り合わせ 【スープ】 マッシュルームスープ カプチーノ仕立て

【パスタ】 イタリア産ポルチーニ茸の自家製キタツラ

【魚料理】 鮮魚とズワイガニのパートフィロ包み焼き 【肉料理】 アングス牛Tボーンステーキ

【デザート】 パティシエ特製聖なるクリスマスドルチェ 【お飲物】 コーヒーまたは紅茶

【ディナー】

販売期間： 12月1日(木)～23日(木)

◆乾杯スパマンテ付キャヴィア×松茸×牛ほほトリュフ煮込みでイタリアンディナー 1名様 ¥16,500

【乾杯酒】 グラススパマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールへ変更可

【前菜】 鮮魚のタルタルとガスパチョのエスプーマ キャヴィアを添えて

【スープ】 根セロリとオレンジのクリームスープ 【パスタ料理】 松茸と四万十のり カラスミのタリアテッレ

【魚料理】 平目とポルチーニ茸のパートフィロ包み焼き 【肉料理】 牛ほほ肉の煮込み トリュフ風味

【デザート】 パティシエ特製聖なるクリスマスドルチェ 【お飲物】 コーヒーまたは紅茶

◆乾杯スパマンテ付キャヴィア×アワビ×オマール海老×和牛で至高イタリアンディナー

1名様 ¥19,800

【乾杯酒】 グラススパマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールへ変更可

【冷前菜】 彩り豊かなナターレ前菜盛り合わせ オシエトラキャヴィア缶と共に

【温前菜】 蝦夷アワビのパイ包み 【パスタ料理】 松茸と四万十のり カラスミのタリアテッレ

【魚介料理】 ブルターニュ産オマール海老のティエピド バニラのヴィネグレットとチヨリソー

【肉料理】 和牛フィレ肉 ポルチーニ茸のクロスタ 【デザート】 聖なるクリスマスドルチェ

【お飲物】 コーヒーまたは紅茶

販売期間： 12月24日(土)・25日(日)

◆乾杯スパマンテ付キャヴィア×松茸×牛ほほトリュフ煮込みでイタリアンディナー 1名様 ¥17,600

【乾杯酒】 グラススパマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールへ変更可

【前菜】 鮮魚のタルタルとガスパチョのエスプーマ キャヴィアを添えて

【スープ】 根セロリとオレンジのクリームスープ

【パスタ料理】 松茸と四万十のり カラスミのタリアテッレ

【魚料理】 平目とポルチーニ茸のパートフィロ包み焼き 【肉料理】 牛ほほ肉の煮込み トリュフ風味

【デザート】 パティシエ特製聖なるクリスマスドルチェ 【お飲物】 コーヒーまたは紅茶

◆乾杯スパマンテ付キャヴィア×アワビ×オマール海老×和牛で至高イタリアンディナー

1名様 ¥20,900

【乾杯酒】 グラススパマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールへ変更可

【冷前菜】 彩り豊かなナターレ前菜盛り合わせ オシエトラキャヴィア缶と共に

【温前菜】 蝦夷アワビのパイ包み 【パスタ料理】 松茸と四万十のり カラスミのタリアテッレ

【魚介料理】 ブルターニュ産オマール海老のティエピド バニラのヴィネグレットとチヨリソー

【お肉料理】 和牛フィレ肉 ポルチーニ茸のクロスタ

【デザート】 聖なるクリスマスドルチェ 【お飲物】 コーヒーまたは紅茶

販売期間：12月1日(木)～25日(日)

◆ドンペリボトル付キャヴィア×アワビ×オマール海老×和牛でゴージャスディナー 1名様 ¥39,600

【お飲物】 ドンペリニヨン(1予約にボトル1本)

【冷前菜】 彩り豊かなナターレ前菜盛り合わせ オシエトラキャヴィア缶と共に

【温前菜】 蝦夷アワビのパイ包み 【パスタ料理】 松茸と四万十のり カラスミのタリアテッレ

【魚介料理】 ブルターニュ産オマール海老のティエピド バニラのヴィネグレットとチヨリソー

【お肉料理】 和牛フィレ肉 ポルチーニ茸のクロスタ

【デザート】 聖なるクリスマスドルチェ 【お飲物】 コーヒーまたは紅茶

レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン / 6F

クリスマスらしい華やかなカラフル・アート・テリーヌと熟成肉をニューヨークグリルスタイルでアレンジしたフレンチをご用意しております。レインボーブリッジを眺めながらロマンティックなディナーをお楽しみいただけます。

【ディナー】

◆ノエル マナタン×オーシャンビューで豪華クリスマスディナー

販売期間： 12月1日(木)～22日(水)

【乾杯酒】 グラス モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル 1名様 ¥18,700

グラス ドンペリニヨン 1名様 ¥21,450

※ノンアルコールに変更可

【アミューズ】 ゲジュール

【オードブル】 根菜と鴨のテリーヌ コッコ・オ・ヴァン風

【前菜】 鴨胸肉のロティ トリュフの香り 【温前菜】 リード・ヴォーのフリカッセ トリュフの香り

【魚料理】 金目鯛のポワレ ほうれん草のピュレ

【肉料理】 熊本県産阿蘇の赤牛のロース マデラソース 【デザート】 苺のモンブラン仕立て

【小菓子】 ミニマルディーズ 【お飲物】 コーヒー または 紅茶



イタリアンダイニング ジリオンの内観



メインディッシュ「牛ほほ肉の煮込み」



ディナーイメージ



至高イタリアンディナーイメージ



彩り豊かなナターレ前菜盛り合わせ
オシエトラキャヴィア缶と共に



クリスマスドルチェイメージ



レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー
マンハッタン 内観

◆ノエル マナタン ダブルメインアップグレード

販売期間: 12月1日(木)~22日(水)

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル 1名様 ¥22,000
グラス ドン ペリニオン 1名様 ¥24,749
※ノンアルコールに変更可

【アミューズ】グジェール

【オードブル】根菜と鴨のテリーヌ コッコ・オ・ヴァン風

【前菜】鴨胸肉のロティ トリュフの香り

【温前菜】リー・ド・ヴォーのフリカッセ トリュフの香り

【魚料理】オマールエビのミキユイ アメリケーヌソース

【肉料理】黒毛和牛のフィレ マデラソース 【デザート】苺のモンブラン仕立て

【小菓子】ミニャルディーズ

【お飲物】コーヒー または 紅茶

◆ノエル グルマンディーズ×キャビア×鮑×阿蘇の赤牛 1名様 ¥24,750

販売期間: 12月1日(木)~22日(水)

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル ※ノンアルコールに変更可

【アミューズ】フランス産キャビアとメルバトースト

【オードブル】根菜と鴨のテリーヌ コッコ・オ・ヴァン風

【温前菜】蝦夷アワビのロティ 魚介の出汁

【魚料理】金目鯛のボワレ ほうれん草のビュレ

【肉料理】阿蘇の赤牛のロース マデラソース

【小さなデザート】赤ワインのジュレとリンゴのコンポート 【デザート】苺のモンブラン仕立て

【小菓子】焼き菓子

【お飲物】コーヒー または 紅茶

◆ノエル グルマンディーズメインアップグレード×キャビア×鮑×阿蘇の赤牛

販売期間: 12月1日(木)~22日(木)・26日(月)

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル 1名様 ¥27,500

グラス ドン ペリニオン

1名様 ¥30,800

※ノンアルコールに変更可

販売期間: 12月23日(金)・25日(日)

【乾杯酒】グラス ドン ペリニオン 1名様 ¥31,652 ※ノンアルコールに変更可

<「ノエル グルマンディーズメインアップグレード」コース内容>

【アミューズ】フランス産キャビアとメルバトースト

【オードブル】根菜と鴨のテリーヌ コッコ・オ・ヴァン風

【温前菜】蝦夷アワビのロティ 魚介の出汁

【魚料理】オマール海老のミキユイ アメリケーヌソース

【肉料理】阿蘇の赤牛のロース マデラソース

【小さなデザート】赤ワインのジュレとリンゴのコンポート 【デザート】苺のモンブラン仕立て

【小菓子】ミニャルディーズ

【お飲物】コーヒー または 紅茶

◆ノエルデギュスタシオン×キャビア×鮑×オマール海老×熟成黒毛和牛

販売期間: 12月1日(木)~22日(木)・26日(月)

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル 1名様 ¥31,350

グラス ドン ペリニオン

1名様 ¥34,100

※ノンアルコールに変更可

販売期間: 12月23日(金)・25日(日)

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル 1名様 ¥32,173

グラス ドン ペリニオン

1名様 ¥34,956

※ノンアルコールに変更可

<「ノエルデギュスタシオン」コース内容>

【アミューズ】フランス産キャビアとメルバトースト

【オードブル】根菜と鴨のテリーヌ コッコ・オ・ヴァン風

【温前菜】蝦夷アワビのロティ 魚介の出汁

【魚料理】オマール海老のミキユイ アメリケーヌソース

【肉料理】熟成黒毛和牛のフィレ マデラソー

【小さなデザート】赤ワインのジュレとリンゴのコンポート 【デザート】苺のモンブラン仕立て

【小菓子】ミニャルディーズ

【お飲物】コーヒー または 紅茶

◆窓際確約席! ノエルブルトン×特選食材

販売期間: 12月1日(木)~22日(木)

【乾杯酒】グラス ドン ペリニオン 1名様 ¥38,500 ※ノンアルコールに変更可

販売期間: 12月23日(金)・25日(日)

【乾杯酒】グラス ドン ペリニオン 1名様 ¥39,305 ※ノンアルコールに変更可

<「ノエルブルトン」コース内容>

【アミューズ】フランス産キャビアとメルバトースト

【オードブル】シャラン産鴨肉と根菜のテリーヌ クリスマスの彩り

【温前菜】ランド産フォアグラのボワレ トリュフと安納芋のヴルーテに浮かべて

【温前菜】蝦夷アワビのロティ タルト仕立て

【魚料理】最高級 ブルターニュ産 オマールエビのミキユイ アメリケーヌソース

【肉料理】黒毛和牛のフィレ マデラソース

【小さなデザート】ベリーのスープ 【デザート】イチゴのミルフィーユ風 ホワイトチョコのソース

【小菓子】ミニャルディーズ

【お飲物】コーヒー または 紅茶

◆窓際確約席! ノエルデギュスタシオン×キャビア×鮑×オマール海老×熟成黒毛和牛

販売期間: 12月1日(木)~22日(木)

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル 1名様 ¥33,090

グラス ドン ペリニオン

1名様 ¥35,840

※ノンアルコールに変更可

*コース内容は「ノエルデギュスタシオン」と同様



「ノエル マナタン」コースイメージ



「ノエル グルマンディーズ」コースイメージ



「ノエルデギュスタシオン」コースイメージ



東京ベイの夜景が一望できる窓際確約プラン



乾杯酒としてドン ペリニオンを用意

シェフズライブキッチン / 3F

大切な人と過ごすフェスティブシーズンにふさわしい、旬の食材を贅沢に使用した豪華なメニューが並ぶ「Chef's GIFT プレミアムクリスマスブッフェ」を開催いたします。クリスマスシーズンに向けて、シェフが腕によりをかけ、蟹などの冬の食材や世界三大珍味と言われる高級食材のキャビア、フォアグラ、トリュフを活かし、ローストビーフやローストチキンなどクリスマス気分を盛り上げる多彩な料理をご用意いたしました。さらに、12月17日から25日のクリスマスウィーク限定のスペシャルティとして、「牛フィレ肉のステーキ フォアグラのロッシェーニ」をお楽しみいただけます。

◆Chef's GIFT プレミアムクリスマスブッフェ

販売期間: 12月1日(木)~25日(日)

・12月1日~16日

ランチブッフェ 平日: 大人 ¥4,620 子供 ¥2,200 / 土日祝: 大人 ¥5,170 子供 ¥2,530

ディナーブッフェ 平日: 大人 ¥5,940 子供 ¥3,190 / 土日祝: 大人 ¥6,820 子供 ¥3,520

・12月17日~23日

ランチブッフェ 大人: スパークリングワイン付き ¥5,500 / シャンパン付き ¥6,050 / シャンパン付き窓際確約 ¥6,600

子供: ¥2,530

ディナーブッフェ 大人: スパークリングワイン付き ¥8,695 / シャンパン付き ¥9,565 / シャンパン付き窓際確約 ¥11,304

子供: ¥3,520

・12月24日・25日

ランチブッフェ 大人: スパークリングワイン付き ¥6,050 / シャンパン付き ¥6,600 / シャンパン付き窓際確約 ¥7,700

子供: ¥2,530

ディナーブッフェ 大人: スパークリングワイン付き ¥9,130 / シャンパン付き ¥10,000 / シャンパン付き窓際確約 ¥11,739

子供: ¥3,520

【ランチ&ディナー共通おすすめメニュー】

- ・ファーストディッシュ チキンコンフィとマッシュルームのスープ トリュフの香り
- ・ハーブチキンのローストサラダ リンゴとレーズン添えて
- ・カリフラワーのフラン 蟹ムース載せて
- ・百合根ムースと海老のマリネ ブイヤベースジュレとキャビア添え

【ランチブッフェおすすめメニュー】

- ・色々なミートのパテ デミグラスソース
- ・ローストポークの香草パン粉焼き ハニーマスタードで
- ・パリパリチキン(おろしポン酢、BBQソース、フルール・ド・セル4種)
- ・チーズケース和えたパスタ カルボナーラソース

【ディナーブッフェおすすめメニュー】

- ・色々なミートを詰めたパイ包み焼き 赤ワインソース
- ・ローストハーブチキンとクリスマスビーフライドチキン
- ・国産牛肉の鉄板しゃぶしゃぶ
- ・特選ローストビーフ
(フォンドボーソース、和風ソース、レフォール、きざみわさび、フルール・ド・セル4種)
- ・牛フィレ肉のステーキ フォアグラ添え ロッシェーニスタイル(クリスマス限定17日~25日)
- ・蟹の炊き込みご飯 出汁かけ

ハドソンラウンジ / 1F

オマール海老と黒毛和牛フィレステーキを両方ご堪能いただけるクリスマス期間限定のスペシャルコースをご用意いたしました。クリスマスデコレーションされたラウンジでラグジュアリーなクリスマスのひとときをお過ごしいただけます。

販売期間: 12月1日(木)~26日(月)

◆オマール海老と厳選黒毛和牛のWメイン含む全5品、乾杯シャンパン付き 1名様 ¥10,436

◆オマール海老と厳選黒毛和牛のWメイン含む全5品、乾杯ドンペリニオン付き 1名様 ¥13,044

【乾杯酒】 グラスシャンパンまたはグラスドンペリニオン ※ノンアルコールに変更可

【前菜】 鮮魚のマリネ バルサミコジュレ トマトのソルベを添えて

【スープ】 クラムチャウダーのパイ包み

【魚料理】 オマール海老のポアレ 白ワインソース

【肉料理】 黒毛和牛ヒレステーキ トリュフ薫るソース

【デザート】 パティシエ特製クリスマスデザート

【お飲物】 コーヒーまたは紅茶



クリスマスブッフェイメージ



ローストハーブチキンや、ローストポークの香草パン粉焼きなど華やかなメニューが並ぶ



期間限定で提供する牛フィレ肉のステーキ フォアグラ添え



シェフズライブキッチン内観



ラウンジ内の暖炉の上に飾られた迫力ある大きなリース



クリスマスステーキコース(イメージ)

【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. 感染予防

- ・感染予防のため、ブッフスタイルの場合は、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。

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。