



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年10月9日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

一夜限りのクリスマスディナーイベントを開催！
煌めく東京湾の夜景とライブ演奏でロマンティックなクリスマスイブを演出
プレミアムクリスマスライブディナー

開催日：2024年12月24日（火） 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クリスマスイブを楽しめる



ホテル総料理長監修のクリスマススペシャルコース(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、総支配人:宮田 宏之)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一望する会場で、クリスマスを演出する音楽と美食に酔いしれるスペシャルな夜をお楽しみいただけるディナーイベントを12月24日限定で開催いたします。

「プレミアムクリスマスライブディナー」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を始めとする東京湾岸夜景とともに、ヴォーカルとピアノによるライブ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ガラディナーには、素材や風味を最大限に活かした聖夜に相応しいメニューをご用意いたしました。コースは、パバロアの柔らかな質感と蟹の甘みが口いっぱいに広がる美しいビジュアルのオードブル、高級感溢れる青のり香る帆立のムースと鮑のパイ包み焼き、ふんわりとした糸よりとカリカリの薄切りポテの繊細な味わいが絶妙に調和した魚料理をラインナップ。メインディッシュはじっくりグリルした国産牛フィレ肉にリッチで濃厚なフォアグラを重ね、ノエルにふさわしい贅沢なロシーニスタイルでお届けいたします。最後のデザートには甘酸っぱいフランボワーズのコンフィチュールを忍ばせたクレームダンジュをご用意し、聖なる夜を締めくくります。

また、ドリンクは乾杯酒のシャンパンで華やかにディナーをスタートし、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す。さらに、特別な夜を華やかに彩る「ドン ペリニヨン」で乾杯するブランや、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揃え、スペシャルなクリスマスを演出いたします。

ロマンティックなクリスマスを演出するライブ演奏とともに、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 東京ベイで音楽と美食に酔いしれるプレミアムなクリスマスイブをお過ごしください。

<概要>

- 【開催日】2024年12月24日（火）
【場所】バンケットルーム「ウィラード」／5階
【時間】19:00～21:00(受付:18:30～5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ライブディナー(乾杯酒シャンパン) 1名様 ¥23,000

プレミアムクリスマスライブディナー(乾杯酒ドン ペリニヨン) 1名様 ¥27,000

<窓側確約>プレミアムクリスマスライブディナー(乾杯酒ドン ペリニヨン) 1名様 ¥30,000

【ご予約】HPより受付 <https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/premium-christmas-2024.html>

【お問い合わせ】0570-000222 (ナビダイヤル)



窓側確約のお席(イメージ)

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

[コース内容・ドリンクメニュー]

<コース>

- ・蟹のババロア
- ・鮑のパイ包み焼き ソースショロン
- ・糸よりのポテトのクルート焼き ノイリー酒のソースで
- ・シャインマスカットのグラニテ
- ・国産牛フィレとフォアグラのロッシェニスタイルで
- ・クレームダンジュ ピスタチオムースとフランボワーズソース
- ・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2時間、ラストオーダー90分となります。

スパークリングワイン、赤白ワイン、ビール、ウイスキー、カクテル(5種)、ノンアルコールカクテル(5種)、ソフトドリンク(6種)



国産牛フィレとフォアグラのロッシェニスタイルで



糸よりのポテトクルート焼き
ノイリー酒のソースで

<ジャズヴォーカリスト アリス>

ブラジル生まれのアリスは、豊かな表現力と卓越した歌唱力を持つボサノヴァ、ジャズ、MPBシンガーです。2011年にブラジルのMPBシンガーとしてデビューし、ブラジル各地でその名を広めました。2016年に来日して以来、東京の一流ホテルでのパフォーマンスをはじめ、現在ではビルボードライブ東京やブルーノート、また有楽町のI'm a Showでのステージを務め、さらに関西でもツアーを行っています。



蟹のババロア



鮑のパイ包み焼き
ソースショロン



クレームダンジュ
ピスタチオムースとフランボワーズソース

<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



クリスマスデコレーションされたホテル館内

<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220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&リゾート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ン的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、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開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創立者のファン・トリッベが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。