



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年10月11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: 2024年12月1日(日)~12月25日(水)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



キャビアやオマール海老などの高級食材を使った料理をラインナップ

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、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高級食材を活かしたフェスティブシーズンに相応しい華やかなランチ&ディナーコースを提供し、大切な方とのロマンティックなクリスマスを演出いたします。

各レストランのシェフが腕によりをかけてご用意する、クリスマスまでの期間限定スペシャルランチ&ディナーコースが登場。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フェスティブシーズンのお祝いにふさわしい贅沢で華やかな料理をお届けいたします。シチュエーションやご予算に合わせてお選び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空間で大切な方との特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイがご贈りする、ロマンティックなクリスマスコースをお楽しみください。

<概要>

【期間】 2024年12月1日(日)~12月25日(水)まで

※レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタンのみ12月26日(木)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17:30~20:00(コース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17:30~20:00(L.O.)

・シェフズ ライブ キッチン(3F) ランチブッフェ11:00~14:15(L.O.) / ディナーブッフェ17:30~20:45(L.O.)

※ディナーブッフェは土曜日のみ17:30~21:45(L.O.)

・ハドソンラウンジ(1F) 11:30~20:30(お食事L.O.)

【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 ¥9,900~ / ディナー 1名様 ¥21,450~

鉄板焼 匠 ランチ 1名様 ¥12,100~ / ディナー 1名様 ¥22,000~

イタリアンダイニング ジリオン ランチ 1名様 ¥8,800~ / ディナー 1名様 ¥18,700~

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 ¥19,250~

シェフズ ライブ キッチン 平日 ランチ 大人 ¥5,060~ / ディナー 大人 ¥6,710~

土日祝 ランチ 大人 ¥6,160~ / ディナー 大人 ¥7,920~

ハドソンラウンジ 1名様 ¥8,697~

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル) https://www.interconti-tokyo.com/feature/sp-christmas_2024.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、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて

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、山崎、チェンバレン

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

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、シェフによるクリスマス限定のスペシャルコースをご用意いたしました。クラシックなメインダイニングでプロヴァンス地方の華やかなクリスマス料理をお楽しみください。

【ランチおすすめコース】

◆ノエル・ド・パレットコース 1名様 ¥13,200

【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】季節魚介のバイヤベース

【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 (+2,750円)

【肉料理】プロヴァンス・シストロン産仔羊のグリエ ※熟成牛に変更可能

【デザート】クリスマス限定アフタヌーンティースタイルデザート

【お飲物】ハーブティー、コーヒー、紅茶など10種の中からチョイス

【ディナーおすすめコース】

◆ノエル・ド・ニースコース

12月1日~12月23日:1名様 ¥21,450 12月24日・25日:1名様 ¥22,550

【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】帆立貝のベニエ 伝統のバイヤベースと共に

【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】北海道産鴨肉とフォアグラ、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円)

【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ャルディーズ

◆ノエル・ド・マルセイユコース(グラス・ドンペリ付き) 1名様 ¥30,250

【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スープ

【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円)

【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ャルディーズ

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。

【ランチおすすめコース】

◆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】季節の鮮魚のグリル

【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】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

【ディナーおすすめコース】

◆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 ¥45,100

【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】たらバガニのクラブケーキ フレッシュキャビア添え クリスマススタイル

【魚料理】活鮑のグリルと活伊勢海老のグリルの食べ比べ

【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】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

◆撫子クリスマスディナーコース 1名様 ¥79,200 *20:00のご予約枠限定

【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】帆立貝のグリル フレッシュキャビア添え レモンの香り

【魚料理】たらバガニと活鮑のグリル お出汁香る あかもくソース

活伊勢海老のグリル かぼす香る クリームソース

【野菜】本日の焼き野菜

【肉料理】神戸牛ロース100gまたは黒毛和牛フィレ120g

【食事】匠特製ガーリックライス/味噌汁と香の物

【デザート】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



ラ・プロヴァンス内観



ノエル・ド・マルセイユコース(イメージ)



鉄板焼匠 内観



撫子クリスマスディナーコース(イメージ)



活伊勢海老のグリル(イメージ)



神戸牛と黒毛和牛の食べ比べをご用意

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。

【ランチおすすめコース】

◆ナターレ・ゴージャスランチコース 1名様 ¥12,650

- 【乾杯酒】グラスブマンテ「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
- 【パスタ】オマール海老とズワイガニ 鮮魚のスパゲッティベスカトーレロツ
- 【魚料理】平目のインパナートと帆立貝のグリル サルモリツリオソース
- 【肉料理】アンガス牛Tポーンステーキ
- 【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

【ディナーおすすめコース】

◆ナターレ・スタンダードコース

12月1日～12月23日:1名様 ¥18,700 12月24日・25日:1名様 ¥19,800

- 【乾杯酒】グラスブマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールへ変更可
- 【前菜】タスマニアサーモンのタルターレ サルサアグドルチェ キャビアを添えて
- 【スープ】マッシュルームのクリームスープ カカオの香り
- 【パスタ料理】ズワイガニとポルチャーニ茸のタリアテッレ
- 【魚料理】平目のインパナートと帆立貝のグリル サルモリツリオソース
- 【肉料理】京鴨肉のスパイスロースト ポルペッティと共に
- 【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

◆ナターレ・アップグレードコース(ドン・ペリニオンボトル付) 1名様 ¥42,900

- 【お飲物】ドン・ペリニオン(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 オシエトラキャビア缶と共に
- 【温前菜】ブルターニュ産オマール海老とフォアグラ 根セロリのクレマ、フランポワーズと共に
- 【パスタ料理】ズワイガニとポルチャーニ茸のタリアテッレ
- 【魚介料理】蝦夷アワビのパイ包み焼き
- 【肉料理】和牛フィレ肉のグリリアータと和牛バラ肉の煮込み
- 【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。

【ディナーおすすめコース】

◆ノエル マナタン 1名様 ¥19,250～ ※12月22日、24日、25日:1名様 ¥20,087～

- 【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】グジェール
- 【オードブル】ブランケット仕立てのカラフル・アート・テリーヌ
- 【前菜】白子のベニエ ごぼうのヴルーテトリュフの香り
- 【魚料理】ヒラメのヴィエノワーズ風 ヴァンプソース
- 【肉料理】ダブルエイジング熊本県産阿蘇のあか牛ロースのグリル マデラソース
- 【アヴァンデセール】白ワインのジュレ りんごのスープ
- 【グランデセール】ガトーショコラ クリスマスの装い
- 【ミニャルディーズ】カヌレ 【お飲物】コーヒー または 紅茶

◆ノエル デギュスタシオン 1名様 ¥31,900～ ※12月22日、24日、25日:1名様 ¥32,696～

- *+2,000円で窓際席確約
- 【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】キャビア メルパトースト
- 【オードブル】ブランケット仕立てのカラフル・アート・テリーヌ
- 【前菜】フォアグラポワレ トリュフ香るコンソメと共に
- 【温前菜】蝦夷アワビのパイ包み焼き ソースマリニエール
- 【魚料理】カナダ産オマール海老のポワレ アメリケーヌソース
- 【肉料理】黒毛和牛ヒレのグリエ 季節の野菜と共に マデラソース
- 【アヴァンデセール】白ワインのジュレ りんごのスープ
- 【グランデセール】ガトーショコラ クリスマスの装い
- 【ミニャルディーズ】カヌレ 【お飲物】コーヒー または 紅茶

◆ノエル スペシャル 1名様 ¥39,050 ※12月22日、24日、25日:1名様 ¥39,913

- 【乾杯酒】グラス ドン・ペリニオン ※ノンアルコールに変更可
- 【アミューズ】キャビア メルパトースト
- 【オードブル】ブランケット仕立てのカラフル・アート・テリーヌ
- 【前菜】フォアグラポワレ トリュフ香るコンソメと共に
- 【温前菜】蝦夷アワビのパイ包み焼き ソースマリニエール
- 【魚料理】最高級ブルターニュ産オマール海老のポワレ アメリケーヌソース
- 【肉料理】黒毛和牛ヒレのグリエ 季節の野菜と共に マデラソース
- 【アヴァンデセール】白ワインのジュレ りんごのスープ
- 【グランデセール】ガトーショコラ クリスマスの装い
- 【ミニャルディーズ】カヌレ 【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 内観



ナターレ・アップグレードコース(イメージ)



前菜盛り合わせ(イメージ)



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)

シェフズライブ キッチン / 3F

フェスティブシーズンを華やかに演出する、チーズとハーブをふんだんに使用したパーティー料理を揃えたクリスマスランチ&ディナーbuffetを開催いたします。人気定番メニューのローストビーフや揚げたてのお寿司、揚げたての天ぷらに加え、2種のローストチキンなど賑やかでワクワクするラインナップをご用意いたしました。さらに、12月20日から25日のクリスマス期間限定スペシャルメニューとして、「牛フィレ肉とフォアグラのステーキ」をお楽しみいただけます。

◆Chef's GIFT プレミアムクリスマスbuffet

<12月1日~14日>

ランチbuffet 平日: 大人 ¥5,060~ 子供 ¥2,304 / 土日祝: 大人 ¥6,160~ 子供 ¥2,957

ディナーbuffet 平日: 大人 ¥6,710~ 子供 ¥3,391 / 土日祝: 大人 ¥7,920~ 子供 ¥3,652

<12月15日~19日>

ランチbuffet 大人 ¥7,034 ~ 子供 ¥2,957

ディナーbuffet 大人 ¥10,230 ~ 子供 ¥3,652

<12月20日~25日>

ランチbuffet 大人 ¥7,584 ~ 子供 ¥2,957

ディナーbuffet 大人 ¥10,664 ~ 子供 ¥3,652

[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 シーフードと野菜のブイヤベース風 クルトン添え
- ・クリームチーズのルーロー エディブルフラワーとナッツ&ドライフルーツ
- ・スモークサーモンとチーズ&ポテトのキッシュ バジルの香り
- ・シーフードのムースリヌ ツリー仕立て バターソース

[ランチbuffetおすすめメニュー]

- ・牛肉の赤ワイン煮と牛タンのミートパテ デミグラスソース
- ・マリネポークのリンゴとレーズンクルート焼き
- ・クリスマスフライドチキン
- ・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)

[ディナーbuffetおすすめメニュー]

- ・色々なミートを詰めたパイ包み焼き
- ・ハーブの香るローストチキン
- ・フォアグラ、木の実をファルスしたローストチキン
- ・国産牛肉の鉄板しゃぶしゃぶ ※12月20日~25日は提供なし
- ・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 ロッシーニスタイル(12月20日~25日限定)

ハドソンラウンジ / 1F

オマール海老と国産牛サーロイン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。

◆クリスマススタンダードコース 1名様 ¥8,697

【乾杯酒】グラス ロゼスパークリングワイン ※ノンアルコールに変更可

【前菜】根セロリとズワイガニのレムラード 金目鯛のマリネと共に

【スープ】クラムチャウダーのパイ包みスープ

【メイン】オマール海老のポワレと爪のクロケット 白ワインソース または 国産牛サーロインステーキトリュフソース

【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

◆クリスマスアップグレードコース 1名様 ¥10,436

【乾杯酒】グラス シャンパン ※ノンアルコールに変更可

【前菜】根セロリとズワイガニのレムラード 金目鯛のマリネと共に

【スープ】クラムチャウダーのパイ包みスープ

【魚料理】オマール海老のポワレと爪のクロケット 白ワインソース

【肉料理】国産牛サーロインステーキトリュフソース

【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

◆クリスマスゴージャスコース 1名様 ¥13,915

【乾杯酒】グラス ドン・ペリニオン ※ノンアルコールに変更可

【前菜】根セロリとズワイガニのレムラード 金目鯛のマリネと共に

【スープ】クラムチャウダーのパイ包みスープ

【魚料理】オマール海老のポワレと爪のクロケット 白ワインソース

【肉料理】黒毛和牛のフィレステーキトリュフソース

【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



シェフズライブ キッチン内観



クリスマスbuffetイメージ



パーティー料理の定番ローストチキンもご用意



クリスマス期間限定で
牛フィレ肉とフォアグラのステーキを提供



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)

<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ン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が眼下に広がる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、東京ベイに臨む宴会場、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・トリッペ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。