



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2024年10月25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

一年に一度の特別な日<クリスマス>に、  
スペシャルな演出でロマンティックなプロポーズが叶うプランが登場  
**東京ベイサイドプロポーズ クリスマススペシャルプラン**

期間：2024年12月21日(土)～12月25日(水)



キャンドルでライトアップされたロマンティックな雰囲気チャペルで心に残るプロポーズを演出



東京タワーを背景に豪華なリムジンで映画のワンシーンのようなプロポーズ

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、一年に一度の特別な日<クリスマス>に、ロマンティックなプロポーズが叶うクリスマススペシャルプランを12月21日から25日の期間限定で販売いたします。

クリスマス限定の装飾やバイオリンとオルガンによる生演奏を取り入れた、より一層特別感のある演出で、一生記憶に残るクリスマスプロポーズプランを2つご用意いたしました。

「チャペルクリスマスプロポーズプラン」は、中世プロヴァンスの貴族の別荘をイメージさせる落ち着いた雰囲気の中で、高級食材をアレンジしたモダン・フレンチを提供する「ラ・プロヴァンス」、または神戸牛と黒毛和牛の食べ比べなど、シェフによる特選食材と匠の技をお楽しみいただける「鉄板焼 匠」でのクリスマス限定スペシャルコースをお楽しみいただいた後、キャンドルでライトアップされたロマンティックな雰囲気チャペルでプロポーズをしていただきます。女性の憧れを叶える数々のサプライズで、大切な方と過ごす特別な日をより一層素敵な思い出となるよう心に残る感動的なシーンを演出いたします。

ラグジュアリーなひとときをお過ごしいただける「リムジンプロポーズクリスマス宿泊プラン」は、フレンチレストラン「ラ・プロヴァンス」でクリスマス限定スペシャルコースをお楽しみいただいた後、リムジンでロマンティックな東京の夜景を満喫していただきます。東京タワーの夜景を背景にプロポーズをしていただき、その後はバルーンで華やかにデコレーションされたお部屋で、リトルマンハッタンと称される隅田川の夜景を眺めながら、映画のワンシーンのような最高にロマンティックな一日をお過ごしいただけます。

プロポーズは人生における大きな節目のひとつとして一生に一度の大切な日です。ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは人生の大切な記念日を一生記憶に残る感動的なシーンをプロデュースいたします。

<概要>

【期間】2024年12月21日(土)～12月25日(水)

【料金】 ¥182,000～ \*税金、サービス料込み

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

【お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル) / お問合せフォーム<https://x.gd/ZpNp1>

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、チェンパン  
Tel:03-5404-3913 / Fax:03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

[添付資料]クリスマスプロポーズプランの内容、ホテル概要、インターコンチネンタルホテルズ&リゾートについて

## 【プラン内容】

### ◆チャペルプロポーズクリスマスプラン

フレンチレストラン「ラ・プロヴァンス」、または「鉄板焼 匠」でのお食事後、キャンドルでライトアップされたロマンチックな雰囲気チャペルで、「真実の愛」という意味を持つ21本の薔薇の花束を贈り、プロポーズしていただきます。

#### <ラ・プロヴァンスでのお食事の場合>

料金: ¥182,000 \*消費税、サービス料込み

内容: 料理、シャンパンハーフボトル、プロポーズ用花束、チャペル生演奏(バイオリン、オルガン)、チャペル装飾(ハート型花びら&キャンドル、MARRY ME ライト、リングピロー)

予約時間: 17:30、19:00、20:00

コース内容: ノエル・ド・マルセイユコース

- ・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 ~
- ・冬の“旬”前菜 フランス産キャヴィアと共に トリュフとフォアグラのパイ包みスープ
- ・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
- ・メインディッシュはお好みでお選びください
  - 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
  - 阿蘇のあか牛のグリエ 赤ワインと香味野菜ソース +2,200(税込サ別)
- ・クリスマススペシャルデザート コーヒーまたは紅茶とミニマルディーゼ

#### <鉄板焼 匠でのお食事の場合>

料金: ¥198,500 \*消費税、サービス料込み

内容: 料理、シャンパンハーフボトル、プロポーズ用花束、チャペル生演奏(バイオリン、オルガン)、チャペル装飾(ハート型花びら&キャンドル、MARRY ME ライト、リングピロー)

予約時間: 17:30

コース内容: 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

- ・ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル 匠 特製クリスマス前菜
- ・活 伊勢海老のグリル 本日の焼き野菜
- ・神戸牛ロース50gと黒毛和牛フィレ40gの食べ比べ~ 付けジュレでお召し上がりいただけます~
- ・匠特製ガーリックライス 味噌汁と香の物
- ・アトリエデセールよりパティシエ特製デザート コーヒー または 紅茶

### ◆リムジンプロポーズクリスマス宿泊プラン

フレンチレストラン「ラ・プロヴァンス」でのお食事後、ホテルエントランスでお迎えるリムジンに乗り、都内の夜景スポットを1時間ほど巡ります。東京タワーを背景に花束を贈り、プロポーズしていただきます。さらに、バルーンで華やかにデコレーションされたお部屋にご宿泊していただきます。

料金: ¥333,500~ \*1泊1室2名利用、消費税、サービス料込み

内容: 料理、シャンパンハーフボトル、プロポーズ用花束、リムジンツアー、

クラブフロア ジュニアスイートルームでのご宿泊、客室バルーン装飾

予約時間: 17:00

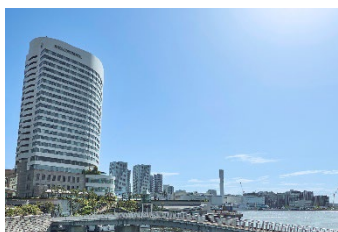
コース内容: ノエル・ド・マルセイユコース

- ・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 ~
- ・冬の“旬”前菜 フランス産キャヴィアと共に トリュフとフォアグラのパイ包みスープ
- ・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
- ・メインディッシュはお好みでお選びください
  - 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
  - 阿蘇のあか牛のグリエ 赤ワインと香味野菜ソース +2,200(税込サ別)
- ・クリスマススペシャルデザート コーヒーまたは紅茶とミニマルディーゼ

## <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



「真実の愛」という意味を持つ  
21本の薔薇の花束



<ラ・プロヴァンス> ノエル・ド・マルセイユコース



<鉄板焼 匠> 伊勢海老と神戸牛&黒毛和牛  
食べ比べクリスマスディナーコース



ホテル館内がクリスマス仕様に



おふたりをお迎えるリムジン



ラグジュアリーな空間で非日常を演出



バルーンでデコレーションされた客室イメージ  
フラワーボックスはオプション

## 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、ラグジュアリーホテ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](http://www.intercontinental.com) その他SNS [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。