



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年10月31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

世界的なアワードにてホテル部門で2つの賞を、レストラン部門で鉄板焼 匠が3つの賞を受賞
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ「World Luxury Awards 2024」の
ホテル部門・レストラン部門において5つの賞を受賞



Luxury Harbour Hotel
ASIA
Luxury Riverside Hotel
EAST ASIA



Japanese Cuisine
GLOBAL WINNER
Teppanyaki-style Cuisine
EAST ASIA
Luxury Hotel Restaurant
JAPAN

ホテル部門では2つの賞を、レストラン部門では鉄板焼 匠が世界最高位を含む3つの賞を受賞

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、2024年10月21日に発表された「World Luxury Awards 2024(ワールドラグジュアリーアワード2024)」において、ホテル部門で2つの賞を、レストラン部門で「鉄板焼 匠」が世界最高位を含む3つの賞を受賞しましたことをお知らせいたします。

受賞した内容は以下の通りです。

●World Luxury Hotel Awards 2024 (ワールドラグジュアリーホテルアワード2024)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

- ・Luxury Harbour Hotel in Asia(ラグジュアリーハーバーホテル アジア大陸最高位)
- ・Luxury Riverside Hotel in East Asia(ラグジュアリーリバーサイドホテル 東アジア地域最高位)

● World Luxury Restaurant Awards 2024 (ワールドラグジュアリーレストランアワード2024)

鉄板焼 匠

- ・Japanese Cuisine Global Winner(日本料理 世界最高位)
- ・Luxury Hotel Restaurant in Japan(ラグジュアリーホテルレストラン 日本国内最高位)
- ・Teppanyaki-style Cuisine in East Asia(鉄板焼きスタイル料理 東アジア地域最高位)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは東京湾と隅田川が交差する比類なきロケーションに1995年9月に開業し、来年は30周年の記念の年を迎えます。鉄板焼 匠は2012年12月にニューオープンし、新感覚のヘルシー鉄板焼として各界のVIPやセレブリティをお迎えしおもてなしをしまいいりました。この受賞により、東京ならではの水辺の眺望を有する当ホテルのホスピタリティと、心躍る食体験を提供する「鉄板焼 匠」が世界的に評価されたことを誇りに思います。

尚、鉄板焼 匠では受賞を記念して、キャビア、鮑、黒毛和牛を堪能する期間限定コースをグラスシャンパンとともにご用意いたしました。3冠に輝いた「鉄板焼 匠」のお料理とサービスをこの機会にぜひご賞味ください。

<受賞についての詳細>

<https://www.interconti-tokyo.com/info/20241022.html>

<鉄板焼 匠 受賞記念プランについて>

販売期間:2024年11月1日~11月30日

料金:ランチ ¥21,000 / ディナー ¥24,000 ※税金込み、サービス料別

プランの詳細・ご予約: <https://www.interconti-tokyo.com/takumi/index.html#a04>

<World Luxury Hotel Awardsとは>

2006年に創設されたワールドラグジュアリーホテルアワードは、ホテルゲスト、旅行会社含む業界関係者の評価・投票に基づいて選出されるラグジュアリーホテル最高峰の賞として全世界で広く認知されています。各施設はノミネートされた部門内で「国」「地域」「大陸」「世界」の順にその受賞レベルを競い、全世界のラグジュアリーホテルが「世界最高位」の受賞を目指します。

<World Luxury Restaurant Awardsとは>

ワールドラグジュアリーレストランアワードは2015年に創設され、一般投票によって選ばれた世界各国のレストランを様々なカテゴリーで表彰する、ラグジュアリーレストラン業界最高峰の賞です。毎年10万人以上の旅行者や業界関係者によって4週間にわたる評価や投票が行われ、選出されます。



<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 & リゾーツに属する東京都内初のインターコンチネンタルホテルとして、1995年9月1日に開業いたしました。2020年に客室、宴会場とチャペルを改装、新たにラウンジ&バー「ハドソンラウンジ」をオープンし、ラグジュアリーを極めた施設空間と、永年にわたり培ってきた国際水準のサービスでおもてなしいたします。さらに、2021年に宿泊者専用のラウンジ「NAGOMIラウンジ」をオープンし、ジャパニーズモダンの空間の中で、和風スタイルのお食事やドリンクとともに日本のカルチャーの体験を創出しています。

寛ぎを追求した客室は、東京ベイを望む都内屈指のアーバン・リゾートとして、壮大なフォルクムのレインボーブリッジを見渡せるベイビュー、隅田川・勝鬨橋・浜離宮庭園を眼下に臨むリバービューの2つのビューからセレクトできる非日常的な空間をご用意しています。

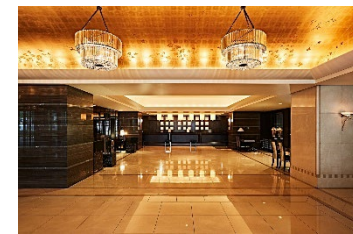
シェフが目の前で調理する、オールデイダイニング「シェフズ ライブ キッチン」をはじめ、ニューヨークスタイルの新感覚イタリアン、伝統的な南フランス料理を現代風にアレンジしたモダンフレンチ、匠の技と厳選食材を提供する鉄板焼など、世界の味覚を網羅した7つのレストラン、ラウンジ&バーをご用意しています。また、レインボーブリッジやリトルマンハッタンと称される隅田川の夜景を望むルーフトップバーも併設し、お客様のご利用目的、シチュエーションにあわせてお選びいただけます。

さらに、東京ベイを望む13の大小様々な宴会場、フィットネスルームなどを備え、都心部のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、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



ロビー・フロントデスク



レインボーブリッジや東京湾を望む
ベイビューールーム



リバービューールームからの
隅田川の眺望



デザイナーズスイート&ルーム
「ラグジュアリーオリエンタル」のバスルーム



レインボーブリッジが一望できる
クラブインターコンチネンタルラウンジ

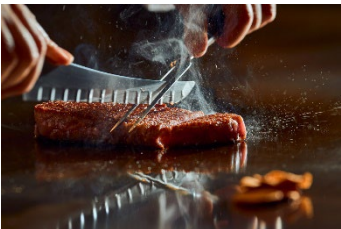
<「鉄板焼 匠」について>

ヘルシー(健康)、ビューティ(美しさ)、フレッシュ(新鮮)をもとにオリーブオイルで調理する鉄板焼。「特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演する、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 馬原雄一によるヘルシーな鉄板焼をお楽しみいただけます。

席数: 一般席10席、個室(2室)各5席



鉄板焼 匠



調理シーン



コース(イメージ)



鉄板焼 匠(個室)

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。

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