



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

報道関係者各位

2024年12月23日  
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

## 30万円分のドレス特典付き豪華プラン、総料理長監修のプレミアムコースと純白デザートが登場 ホテル開業30周年記念 ウエディングプラン&スペシャルメニュー

期間：2025年1月1日(水)～12月31日(水)



2020年にリニューアルしたデザイナーズチャペルは、上質な光に包まれた空間を演出

パール婚(30周年)を象徴する白をテーマにした純白のアニバーサリーデザート

2025年9月1日に開業30周年を迎えるホテル 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、30万円分のドレス特典付きの「30周年記念ウエディングプラン」、総料理長 中宇柁監修のスペシャル創作コース、純白のアニバーサリーデザートを2025年12月までの挙式の方限定で提供いたします。

2025年に迎えるホテル開業30周年を記念して、挙式、衣装、美容着付、演出、写真、引出物、料理、飲物、30周年アニバーサリーデザートなどご結婚式に必要なほとんどの項目が含まれた80名様300万円の豪華な「30周年記念ウエディングプラン」をご用意いたしました。少人数の30名様以上からご利用いただけ、30周年を記念した30万円分のドレス特典も含まれています。

さらに、フランス共和国農事功労章 シュヴァリエを受勲した総料理長の中宇柁が厳選素材で創り上げる「総料理長中宇柁監修～30周年記念プレミアムコース～」も提供。おふたりのためだけにカスタマイズされる世界でたった一つのコースで、一生に一度の特別な一日を華やかに彩ります。また、パール婚(30周年)を象徴する白をテーマにした純白のアニバーサリーデザート「ヴェール・ブラン」をエグゼクティブ シェフ パティシエ 永井が手掛け、より一層上質な披露宴を演出いたします。どちらも挙式プランに関わらず、オプションとしてご利用いただけます。

ホテル開業30周年の節目を記念した特別メニューと豪華ウエディングプランで、おふたりとゲストの心に残る一日をお過ごしください。

### <概要>

【期間】2025年1月1日～12月31日までの挙式 ※1月1日以降にお申込みをしていただいた方が対象

【料金】※税金、サービス料込み

・30周年記念ウエディングプラン 80名様 300万円

<人数> 30～210名様まで

<内容> 挙式料(キリスト教式、人前式、神前式のいずれか)、会場費、コース料理、30周年アニバーサリーデザート、フリードリンク、ウェルカムドリンク、介添料、印刷物、引出物、司会、音響、照明、装花、衣装、美容着付、集合写真  
※VERA WANGの衣装は対象外

・総料理長中宇柁監修 ～30周年記念プレミアムコース～

1名様 25,300円

※「30周年記念ウエディングプラン」で利用される場合、差額料金を頂戴いたします。

・30周年アニバーサリーデザート「ヴェール・ブラン」

差額料金1名様 632～1,265円 ※差額料金は選んだコースによって異なる

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-3924(婚礼営業部直通)

<https://wedding.interconti-tokyo.com/information/30th-anniversary-celebration-plan>



総料理長中宇柁監修  
～30周年記念プレミアムコース～

30周年記念プランには  
30万円分のドレス特典が  
含まれる(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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

### ＜総料理長 中宇祐 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 中宇祐 満也

### ＜エグゼクティブシェフ パティシエ 永井 翔也(ながい しょうや) プロフィール＞

帝国ホテルのペストリーキッチンにて約7年、数々の新商品を考案。その後、独立しコンサルタントとしての取り組みや専門学校へ専属特別講師として勤務したのちカナダへ渡り、Thierry Chocolatesの2号店の立ち上げや人材育成を担う。2022年1月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し副製菓長代理として従事。2023年7月よりアメリカにある5スターホテルの製菓長代理として、ホテル内全レストランのメニューの考案、製造やショップのケーキ、焼き菓子の商品開発を担当し、さらにマネージメント業務も担う。2024年6月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブシェフパティシエに就任。



エグゼクティブシェフ パティシエ  
永井 翔也

### ＜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

### 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。