



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年8月27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

＜フランス農事功労章 シュヴァリエを受勲した総料理長 中宇祐 満也監修＞
高級食材をふんだんに使用し、新年のお祝いを鮮やかに彩る贅を尽きた和洋のおせち料理をお届け

ホテル特選おせち 2026

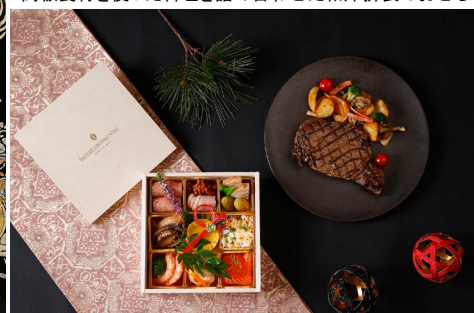
予約受付:9月1日(月)～12月17日(水)10時まで／販売期間:12月31日(水)、1月1日(木) 場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



「ホテル特選フレンチおせちセット」は高級食材をアレンジした温かいメインディッシュとデザートにジュエル・ルージュが付く



高級食材を使った料理を詰め合わせた和洋折衷のおせち



毎年好評の「一人前プレミアムホテルおせち」

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、「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」にて、2020年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」を受勲した総料理長 中宇祐 満也監修の「ホテル特選おせち」を9月1日より予約を開始いたします。

新春をより華やかに彩るおせちは、和食と洋食を二段のお重に詰め合わせた「ホテル特選おせち和洋二段重」、贅を凝らした「ホテル特選フレンチおせちセット」、さらに毎年好評をいただいている「一人前プレミアムホテルおせち」をご用意いたしました。

「ホテル特選おせち和洋二段重」は、和ノ重に伊勢海老の味噌マヨネーズ和えや黒豆、栗金団などの定番のおせち料理12品を詰め合わせ、洋ノ重にはローストビーフ、鹿肉のパテ、合鴨の照り焼き、オリーブ、鮑のやわらか煮、フォアグラテリーヌ、キャビア、ホタテ貝柱のエスカパーシュなどの洋食11品を揃えました。「ホテル特選フレンチおせちセット」は、数の子、真鯛、イクラ、栗などの縁起の良い食材を使ったお料理や高級食材のキャビア、フォアグラ、ズワイ蟹など16品を二段のお重に詰め合わせました。さらに、そのままお召し上がりいただける温かいお料理として、国産の伊勢海老をアレンジした濃厚な旨味を味わえるグラタンと国産牛フィレ肉にフォアグラをのせたロッシュニを、デザートには金箔を纏った華やかなジュエル・ルージュをセットにし、初春を迎えるに相応しい彩り豊かな豪華なおせちセットをお届けいたします。また、「一人前プレミアムホテルおせち」は、定番の代表的なおせち料理を12品選りすぐり、一段のお重に詰め合わせ、季節野菜を添えた特選サーロインステーキとともに楽しみいただけます。

ホテル特選おせちは、テイクアウトをはじめ、ホテルから2km圏内のデリバリーも承ります。ご自宅用のほか、ご親族やお世話になった方への贈り物にもおすすめです。

贅を極めたホテルメイドのおせち料理で新しい一年の始まりをご家族や大切な方々と一緒にお祝いしてはいかがでしょうか。

＜概要＞

【予約受付】2025年9月1日(月)～12月17日(水)10時まで

【販売期間】2025年12月31日(水)、2025年1月1日(木)

【店名】ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【お引渡し時間】11:00～17:00

【料金】*消費税込み

- | | | |
|------------------|---------|-----------------------------|
| ・ホテル特選おせち和洋二段重 | ¥40,500 | *12月31日、1月1日にテイクアウトまたはデリバリー |
| ・ホテル特選フレンチおせちセット | ¥87,480 | *1月1日にテイクアウトまたはデリバリー |
| ・一人前プレミアムホテルおせち | ¥17,280 | *1月1日にテイクアウトまたはデリバリー |

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-2222(代表) <https://www.interconti-tokyo.com/boutique/nylb-osechi2026.html>

[添付資料]ホテル特選おせちの内容、総料理長プロフィール、N.Y.ラウンジブティック概要、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツについて

【ホテル特選おせち2026 内容】 * 消費税込み

※お料理は仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。

※写真はすべてイメージ、盛り付け例となります。商品に器等は含まれません。

※キャンセル料は7日前より商品代の100%を申し受けます。

※季節商品つき各種割引は適用外とさせていただきます。

■ホテル特選フレンチおせちセット 3～4名様用 ¥87,480

* 1月1日にテイクアウトまたはデリバリーでのお引渡しとなります。

〔壱ノ重〕 真鯛のマリネ プロヴァンス風、オリーブ、生ハムとルッコラ、信玄鶏のパロティース、
鮑のやわらか煮、フォアグラのテリーヌ、マロングラッセ

自家製スモークサーモンとイクラ、本鮪のグリエ セミドライトマトとタブナード、
数の子、ホタテ貝柱のエスカベッシュ、クルミグラッセ

〔貳ノ重〕 キャビア、ズワイ蟹と甲殻類のジュレ カリフラワーのクリーム、

自家製鴨のスモーク ドライフルーツとシェブルチーズ、鹿肉のパテ

〔温製料理〕 国産伊勢海老のグラタン、国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風

〔デザート〕 ジュエル・ルージュ



厳選した食材を使い、バラエティ豊かなお料理の数々を取り揃えた「ホテル特選フレンチおせちセット」



国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風

■ホテル特選おせち和洋二段重 3～4名様用 ¥40,500

* 12月31日、1月1日にテイクアウトまたはデリバリーでのお引渡しとなります。

〔壱ノ重(和ノ重)〕 伊勢海老の味噌マヨネーズ和え、タコ照り焼き、イカの旨煮、数の子、
ドライフルーツとナッツ、栗金団、いくら、からす鰯の味噌焼き、

黒豆、にしん小巻き、紅白蒲鉾、からすみ

〔貳ノ重(洋ノ重)〕 ローストビーフ、鹿肉のパテ、信玄鶏のパロティース、オリーブ、
鮑のやわらか煮、フォアグラテリーヌ、キャビア、ホタテ貝柱のエスカベッシュ、
クルミグラッセ、合鴨の照り焼き、自家製スモークサーモン

■一人前プレミアムホテルおせち 1名様用 ¥17,280

* 1月1日にテイクアウトまたはデリバリーでのお引渡しとなります。

〔壱ノ重〕 自家製スモークサーモン イクラ添え、

ズワイ蟹のサラダ ミモザ風、海老のガーリックソテー、鮑のやわらか煮、
フォアグラのテリーヌ、信玄鶏のパロティース、オリーブ、ホタテ貝柱のエスカベッシュ、
数の子、合鴨の照り焼き、クルミグラッセ、ローストビーフ

〔温製料理〕 特選サーロインステーキ きたあかりと季節野菜を添えて



高級食材のキャビア

【デリバリーについて】 ※料金は税込み

・お届け地域はホテルよりおよそ2kmまでとなります。

・配送料金およびお届け地区は以下の通りです。また、お届け時間は11:30～16:30となります。

<デリバリー料金(半径2キロ未満)>

デリバリー料金として¥4,400頂戴いたします。

<下記2キロ圏内の配送エリア>

・港区 麻布台1-3／麻布永坂町／麻布狸穴町／東麻布1-3／愛宕1-2／海岸1-3／
芝浦1-4／芝公園1-4／芝大門1-2／芝1-5／三田1-5／浜松町1-2／新橋1-6／
西新橋1-3／東新橋1-2／虎ノ門1-5

・中央区 明石町／築地1-7／銀座1-8／浜離宮庭園



「ホテル特選フレンチおせちセット」の貳ノ重



総料理長 中宇祐 満也

<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。

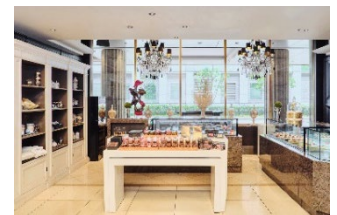


「ホテル特選フレンチおせちセット」に付いているジュエル・ルージュ

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

1F ロビーフロアのザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。

アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック内観

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、鷹見、山崎、チェンパレン

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

＜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

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。