



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年9月1日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

＜テイクアウト&デリバリー＞心躍るフェスティブシーズンを彩るホテルメイドの豪華なパーティーメニューが登場 おうちdeクリスマスパーティーセット2025

販売期間:2025年12月1日(月)～25日(木)まで

場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



クリスマスパーティーセット ゴールドは鮑、ズワイ蟹、キャビア、オマール海老などの高級食材をアレンジしたクリスマスに相応しい華やかな料理の数々をラインナップ



ホテル特製のクリスマスローストチキン(上)
鮑のグラタン(下)

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、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、総料理長中宇祢満也監修による「おうちdeクリスマスパーティーセット」の予約を10月1日より開始いたします。

ご自宅でホテルメイドの本格的なクリスマス料理をお楽しみいただける本セットは、クリスマスに欠かせないローストチキンやパティシエ特製のクリスマスショートケーキをはじめ、フェスティブシーズに相応しい華やかなメニューを取り揃えました。気軽にお楽しみいただける「シルバーセット」と、高級食材をアレンジした豪華な「ゴールドセット」の2種類をご用意し、それぞれ2名様用と4名様用からお選びいただけます。お受け取りはテイクアウトに加え、ホテルから2km圏内へのデリバリーも対応いたします。

シルバーセットには、なめらかでコク深いパンプキンスープ、シャンパンやワインとの相性が良いパテ・ド・カンパーニュや生ハムとメロンをあしらった色鮮やかなオードブル、さらに厳選した牛肉をじっくりと煮込み、深い旨味と柔らかさを引き出したホテル自慢のビーフストロガノフなど、多彩なメニューをラインナップいたしました。

ゴールドセットには、ズワイ蟹とキャビアを使用したオードブル、贅沢な鮑のグラタン、濃厚な旨味が凝縮されたオマール海老のポテト焼き、鴨とフォアグラの温かいパテ、そして肉汁と旨味を閉じ込めた芳醇なローストビーフなど、ホテルならではの上質な味わいを存分にご堪能いただけます。極上の食材を心ゆくまで味わえる、ワンランク上のクリスマスパーティーを華やかに演出いたします。

今年のクリスマスは、贅沢なホテルメイドの味わいをご自宅でお楽しみいただけるパーティーセットとともに、ご家族や大切な方との心温まるひとときをお過ごしください。

＜概 要＞

【予約受付期間】 2025年10月1日(水) 10時よりスタート * 受け取り希望日の7日前10時まで

【販売期間】 2025年12月1日(月)～25日(木)

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【営業時間】 11:00～19:00

【お引き取り時間】 11:30～17:30

【料金】 2名様 ¥19,220～、4名様 ¥35,850～ ※税込

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-2222

<https://www.interconti-tokyo.com/boutique/nylb-christmas-home-party2025.html>

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、チェンバレン
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

[添付資料] おうちdeクリスマスパーティーセットの内容と料金、総料理長プロフィール、店舗概要、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

【おうちdeクリスマスパーティーセット内容】 ※料金は税込みとなります。

■ゴールドセット

4名用 ケーキ付 ¥67,500 ケーキ無し ¥63,930

2名用 ケーキ付 ¥37,580 ケーキ無し ¥34,020

[冷製料理]

- ・自家製スモークサーモン レフォール入りクリーム添え
- ・ズワイ蟹と和風ジュレ カリフラワーのクリームとキャビア
- ・本鮪のグリエ 赤ピーマンのババロア
- ・生ハムとメロン フロマーージュブランのムースと白ワインのジュレ

[温製料理]

- ・鮑のグラタン
- ・鴨とフォアグラの温かいパテ
- ・オマール海老のポテト焼き
- ・特製スパイス香るローストチキン&シボラタ風ポテト
- ・特製ローストビーフ レフォール添え

[デザート]

- ・クリスマスショートケーキ(12cm)



ズワイ蟹と和風ジュレ(左上) 生ハムとメロンなど色鮮やかな前菜(右上)
鴨とフォアグラの温かいパテ(左下) 特製ローストビーフ(右下)

■シルバーセット

4名用 ケーキ付 ¥39,420 ケーキ無し ¥35,850

2名用 ケーキ付 ¥22,780 ケーキ無し ¥19,220

[冷製料理]

- ・タコとイカのサラダトマトとバジル風味
- ・サーモンマリネ オレンジ添え
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・生ハムとメロン フロマーージュブランのムースと白ワインのジュレ

[温製料理]

- ・パンプキンスープ
- ・ホテル特製フライドチキン&フライドポテトリュフ風味
- ・シーフードドリア
- ・ビーフストロガノフ
- ・ホテル特製スパイス香るローストチキン&シボラタ風ポテト

[デザート]

- ・クリスマスショートケーキ(12cm)



クリスマスパーティーセット シルバーは、クリスマスローストチキンの他、
フライドチキン、グラタン、パンプキンスープ、ビーフストロガノフをお届け

■オードブルセット

4名用 ¥8,640

- ・タコとイカのサラダトマトとバジル風味
- ・サーモンマリネ オレンジ添え
- ・生ハムとメロン フロマーージュブランのムースと白ワインのジュレ
- ・パテ・ド・カンパーニュ



オードブルセットの料理イメージ



ビーフストロガノフ(手前)
シーフードドリア(左奥)
パンプキンスープ(右奥)



パテ・ド・カンパーニュ

■オプションメニュー

[オードブル]

- ・キャビア(18g) ¥7,344

[温製料理]

- ・パンプキンスープ(2名分) ¥1,728
- ・フライドチキン&フライドポテト(16ピース) ¥2,808
- ・シーフードドリア(4名分) ¥3,024
- ・ローストチキン 1.2kg ¥5,400 / 1.5kg ¥6,480
- ・ローストビーフ 1kg ¥19,440 / 1.5kg ¥25,920 / 2kg ¥36,720

- * キャンセル料は7日前より商品代の100%を申し受けます。
- * 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。
- * 季節商品つき各種割引は適用外とさせていただきます。

<デリバリーについて>

- ・ご予約はご利用日の7日前 10:00まで承ります。
- ・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11:30~18:00となります。
- ・半径2キロ未満の方に限り、デリバリー費4,400円(税込)にて承ります。半径2キロ圏外は承ることができません。
- ・お支払いはクレジットカード事前決済にて承ります。
- ・下記2キロ圏内の配送エリアは以下の通りです。
 - 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

<総料理長 中宇祐 満也(なかうね みちや) プロフィール>

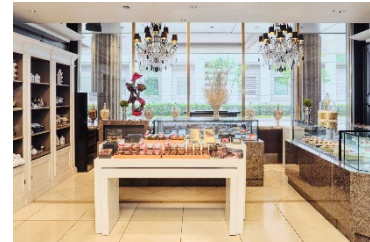
2001年フランス料理の世界大会「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。フランス料理の伝統の技に、旬の素材を活かした独自の料理をはじめ、時代の潮流に合わせた素材や技法を取り入れた料理を提供。また、お客さまのご要望にあわせた料理の提案を心がけ、大切なシーンを最高のおもてなしで演出できるよう指揮をとる。出身地高知県の観光特使も務め、食文化のすばらしさを伝える活動も行っている。2020年9月30日にフランス共和国より名誉ある「フランス農事功労章 シュヴァリエ」を受勲。



総料理長 中宇祐 満也

<「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

<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。