



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年10月10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

厳選素材を贅沢に用いたシェフ渾身の特選コースとともに、華やかなクリスマスを演出

6つのレストラン&ラウンジでお届けする「クリスマスランチ&ディナープラン」

期間: 2025年12月1日(月)~12月25日(木)まで 場所: ファインダイニングラ・プロヴァンス、鉄板焼 匠他 4店舗



クリスマスの特別なひとときを華やかに演出するスペシャルコースをご用意

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、「ファインダイニングラ・プロヴァンス」、「鉄板焼 匠」、「イタリアンダイニング ジリオン」、「レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン」、「シェフズ ライブ キッチン」、「ハドソンラウンジ」にて、12月1日よりクリスマスシーズンを華やかに彩るランチ&ディナーコースを提供いたします。

各レストランの料理長が趣向を凝らし、クリスマスの特別なひとときを演出する期間限定スペシャルランチ&ディナーコースをご用意いたしました。本コースでは、シャンパンやドン・ペリニヨンなどの乾杯から始まり、キャビアやオマール海老、黒毛和牛などの高級食材を贅沢に取り入れ、大切な方との時間をより一層忘れられない特別なひとときへと演出いたします。レストランごとに個性あふれる多彩なコースを取り揃え、シチュエーションやご予算に合わせてお好みのプランをお選びいただけます。

華やかな美食とともに、煌めくクリスマスデコレーションに包まれた非日常的な空間で、心に残るロマンティックなクリスマスをお楽しみください。

<概要>

【期間】 2025年12月1日(月)~12月25日(木)まで

【場所】 ・ファインダイニングラ・プロヴァンス(1F) / 鉄板焼 匠(1F) / イタリアンダイニング ジリオン(1F)

ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~20:00(コースL.O.)

・レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン(6F) ディナー17:30~20:00(L.O.)

・シェフズ ライブ キッチン(3F) ランチブッフェ11:00~14:15(L.O.) / ディナーブッフェ17:30~20:45(L.O.)

※ディナーブッフェは土曜日のみ17:30~21:45(L.O.)

・ハドソンラウンジ(1F) 11:30~20:30(お食事L.O.)

【料金】* 料金は税金込・サービス料別

ファインダイニングラ・プロヴァンス ランチ 1名様 ¥10,450~ / ディナー 1名様 ¥22,550~

鉄板焼 匠 ランチ 1名様 ¥11,000~ / ディナー 1名様 ¥28,600~

イタリアンダイニング ジリオン ランチ 1名様 ¥9,350~ / ディナー 1名様 ¥19,250~

レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン ディナー 1名様 ¥20,350~

シェフズ ライブ キッチン 平日 ランチ 大人 ¥5,170~ / ディナー 大人 ¥7,040~

ハドソンラウンジ 土日祝 ランチ 大人 ¥6,380~ / ディナー 大人 ¥8,250~

1名様 ¥10,000~

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-2222(代表) https://www.interconti-tokyo.com/feature/sp-christmas_2025.html#a04

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] 各レストランのクリスマスランチ&ディナープラン内容、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて

【各レストランのクリスマスランチ&ディナープラン内容】

※料金は税金込み、サービス料別となります。

ファインダイニングラ・プロヴァンス / 1F

オマール海老や北海道産蝦夷鹿ロース、阿蘇のあか牛などシェフ厳選の食材をアレンジした、シェフによるクリスマス限定のスペシャルコースをご用意いたしました。クラシックなメインダイニングでプロヴァンス地方の華やかなクリスマス料理をお楽しみください。

【ランチおすすめコース】

◆ノエル・ド・パレットコース 1名様 ¥13,750

【乾杯酒】グラス シャンパン ※ノンアルコールに変更可

【前菜1】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～

【前菜2】冬の“旬”前菜

【前菜3】季節魚介のフイヤベース

【魚料理】本日の鮮魚 市場での“出会い”または
活きオマール海老 シェフのインスピレーション (+2,750円)

【肉料理】プロヴァンス・シストロン産仔羊のグリエ ※熟成牛に変更可能

【デザート】クリスマスを彩るワゴンデザート

【お飲物】コーヒーまたは紅茶

【ディナーおすすめコース】

◆ノエル・ド・ニースコース

12月1日～12月23日:1名様 ¥22,550 12月24日・25日:1名様 ¥23,650

【乾杯酒】グラス シャンパン ※ノンアルコールに変更可

【始まりの一皿】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～

【冷前菜】冬の“旬”前菜

【温前菜】帆立貝のベニエ 伝統のフイヤベースと共に

【魚介料理】オマール海老 クリスマスからのインスピレーション

【肉料理】北海道産鴨肉とフォアグラ、トリュフのパイ包み焼き または
阿蘇あか牛のグリエ 黒トリュフソース (+3,300円)

【デザート】クリスマススペシャルデザート 【お飲物】コーヒーまたは紅茶とミニアルディーズ

◆ノエル・ド・マルセイユコース(グラス・ドンペリ付き) 1名様 ¥30,800

【乾杯酒】グラス ドン・ペリニオン ※ノンアルコールに変更可

【始まりの一皿】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～

【冷前菜】冬の“旬”前菜 フランス産キャビアと共に

【温前菜】トリュフとフォアグラのパイ包みスープ

【魚介料理】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

【肉料理】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 または
阿蘇のあか牛のグリエ 赤ワインと香味野菜ソース (+2,200円)

【デザート】クリスマススペシャルデザート

【お飲物】コーヒーまたは紅茶とミニアルディーズ

鉄板焼匠 / 1F

ヘルシー・ビューティ・フレッシュをもとにオリーブオイルで調理する、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による新感覚のヘルシー鉄板焼では、黒毛和牛と神戸牛の食べ比べに高級食材の鮑や伊勢海老などが付いたコースをご用意しております。

【ランチおすすめコース】

◆霞クリスマスランチコース 1名様 ¥19,800

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 焼きマト

【魚料理】季節の鮮魚のグリル

【野菜】本日の焼き野菜

【肉料理】黒毛和牛ロース50gとフィレ40gの食べ比べ

【食事】匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物

【デザート】アトリエ・デセールよりアイスクリームとプティガトーワゴン

【お飲物】コーヒーまたは紅茶

【ディナーおすすめコース】

◆牡丹クリスマスディナーコース 1名様 ¥51,150

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル

【前菜】フォアグラのソテー

【魚料理】活鮑のグリルと活伊勢海老のグリルの食べ比べ

【野菜】本日の焼き野菜

【肉料理】神戸牛ロース50gと黒毛和牛フィレ50gの食べ比べ

【食事】匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物

【デザート】アトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート

【お飲物】コーヒーまたは紅茶



ラ・プロヴァンス内観



ノエル・ド・マルセイユコース(イメージ)



トリュフとフォアグラのパイ包みスープとフイヤベース(イメージ)



鉄板焼匠内観



牡丹クリスマスディナーコース(イメージ)



活伊勢海老のグリル(イメージ)



神戸牛と黒毛和牛の食べ比べをご用意

イタリアンダイニング ジリオン / 1F

世界のVIPをおもてなした料理長 阿部洋平渾身のクリスマスにふさわしい華やかなメニューをはじめ、高級シャンパーニュを組み合わせたコースなど多彩なプランをご用意いたしました。

【ランチおすすめコース】

◆ナターレ・ゴージャスランチコース 1名様 ¥12,650

- 【乾杯酒】グラスブマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールへ変更可
- 【前菜】冬を彩るイタリア前菜盛り合わせ
- 【パスタ】オマール海老とズワイガニ 鮮魚のスパゲッティペスカトーレロッソ
- 【魚料理】平目のインパナートと帆立貝のグリル サルモリツリソース
- 【肉料理】アンガス牛Tポーンステーキ
- 【デザート】パティシエ特製聖なるクリスマスドルチェ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶

【ディナーおすすめコース】

◆ナターレ・スタンダードコース

12月1日～12月23日:1名様 ¥19,250 12月24日・25日:1名様 ¥20,350

- 【乾杯酒】グラスブマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールへ変更可
- 【前菜】タスマニアサーモンのタルターレ カンパリエリーとサルサアグロドルチェ
- 【スープ】マッシュルームのズッパ カプチーノ仕立て
- 【パスタ料理】四万十うなぎと青のりのタリオリーニ カラミ風味
- 【魚料理】熊本・天草産真鯛のインパナートと北海帆立貝のグリル
- 【肉料理】近江鴨肉のロースト フランポワーズとジュ・ディ・アナトラ
- 【デザート】パティシエ特製聖なるクリスマスドルチェ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆ナターレ・アップグレードコース(ドン・ペリニヨンボトル付) 1名様 ¥44,000

- 【お飲物】ドン・ペリニヨン(1予約にボトル1本)
- 【冷前菜】彩り豊かなナターレ前菜盛り合わせ オシエトラキャビア缶と共に
- 【温前菜】ブルターニュ産オマール海老とフォアグラのソテー 根セロリのクレマ
- 【パスタ料理】ズワイガニとポルチーニ茸のタリアテッレ 黒トリュフと共に
- 【魚介料理】蝦夷アワビのパイ包み焼き
- 【肉料理】佐賀牛ロース肉のグリリアータ 備長炭パウダーとラディッキオ
- 【デザート】聖なるクリスマスドルチェ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶

レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン / 6F

クリスマスらしい華やかなカラフル・アート・テリーヌと熟成肉をニューヨークグリルスタイルでアレンジしたフレンチをご用意しております。レインボーブリッジを眺めながらロマンティックなディナーをお楽しみいただけます。

【ディナーおすすめコース】

◆ノエル マナタン 1名様 ¥20,350～ ※12月24日、25日:1名様 ¥21,217～

- 【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル ※ノンアルコールに変更可
- 【アミューズ】グジェール
- 【オードブル】ズワイガニとポワローのカラフル・アート・テリーヌ
- 【前菜】フォアグラとアンコウのポワレ トリュフの香り
- 【魚料理】タラのヴィエノワーズ風 白子のベニエと共に
- 【肉料理】ダブルエイジング熊本県産阿蘇のあか牛ロースのグリル
- 【アヴァンデセール】エルダーフラワーのジュレ 柑橘のアクセント
- 【グランデセール】オペラ クリスマスの装い
- 【ミニャルディーズ】カヌレ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆ノエル デギュスタシオン 1名様 ¥33,000～ ※12月24日、25日:1名様 ¥33,826～

- 【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル ※ノンアルコールに変更可
- 【アミューズ】キャビア メルバトースト
- 【オードブル】ズワイガニとポワローのカラフル・アート・テリーヌ
- 【前菜】フォアグラポワレ トリュフ香るコンソメと共に
- 【温前菜】蝦夷アワビのパイ包み焼き
- 【魚料理】カナダ産オマール海老のポワレ アメリケヌソース
- 【肉料理】黒毛和牛ヒレのグリエ 季節の野菜と共に
- 【アヴァンデセール】エルダーフラワーのジュレ 柑橘のアクセント
- 【グランデセール】オペラ クリスマスの装い
- 【ミニャルディーズ】カヌレ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆ノエル スペシャル 1名様 ¥40,150 ※12月24日、25日:1名様 ¥40,957 *窓際席確約

- 【乾杯酒】グラス ドン・ペリニヨン ※ノンアルコールに変更可
- 【アミューズ】キャビア メルバトースト
- 【オードブル】ズワイガニとポワローのカラフル・アート・テリーヌ
- 【前菜】フォアグラポワレ トリュフ香るコンソメと共に
- 【温前菜】蝦夷アワビのパイ包み焼き
- 【魚料理】最高級ブルターニュ産オマール海老のポワレ
- 【肉料理】黒毛和牛ヒレのグリエ 季節の野菜と共に
- 【アヴァンデセール】エルダーフラワーのジュレ 柑橘のアクセント
- 【グランデセール】オペラ クリスマスの装い
- 【ミニャルディーズ】カヌレ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶



イタリアンダイニング ジリオン 内観



ナターレ・アップグレードコース(ジリオン)



前菜盛り合わせ(ジリオン)



クリスマスドルチェ(ジリオン)



マンハッタン 内観



ノエル マナタンコース(イメージ)



ノエル スペシャルコース(イメージ)

シェフズライブ キッチン / 3F

開業30周年の華やかな締めくくり、シェフからの心温まるクリスマスギフトをイメージした贅沢なパーティー料理をお届けいたします。ハーブが香るローストチキンやフォアグラを詰めたターキーのパイ包みなど豪華なメニューに加え、リースやツリーを象った華やかな料理が登場。平日はパイ包み焼きのタイムサービス、クリスマス期間にはフォアグラロッシェニもご堪能いただけます。大切な方と心温まるひとときをお過ごしください。

◆Chef's GIFT プレミアムクリスマスブッフェ

<12月1日～19日>

ランチブッフェ 平日: 大人 ¥5,170～ 子供 ¥2,304 / 土日祝: 大人 ¥6,380～ 子供 ¥2,957

ディナーブッフェ 平日: 大人 ¥7,040～ 子供 ¥3,391 / 土日祝: 大人 ¥8,250～ 子供 ¥3,652

<12月20日～25日>

ランチブッフェ 大人 ¥8,683～ 子供 ¥2,957

ディナーブッフェ 大人 ¥12,082～ 子供 ¥3,652

【ランチ&ディナー共通おすすめメニュー】

- ・ファーストディッシュ コラーゲンたっぷりオニオングラタンスープ
- ・クリームチーズのルーロー エディブルフラワーとナッツ&ドライフルーツ
- ・蟹とカリフラワーのムース 2種の冷製スープで
- ・田舎風パテ ハニーマスタードと無花果ジャムを添えて

【ランチブッフェおすすめメニュー】

- ・ミートパテのクリスピーロール 彩り野菜のトマト煮込み
- ・四十万ポークシチュー サフランライスを添えて
- ・クリスピーフライドチキン
- ・パリパリチキン(おろしボン酢、BBQソース、フルール・ド・セル4種)

【ディナーブッフェおすすめメニュー】

- ・ブルーベリーとハーブのチーズ パレット風
- ・ハーブの香るローストチキン
- ・木の実とフォアグラを詰めたターキーのパイ包み
- ・国産牛肉の鉄板しゃぶしゃぶ ※12月20日～25日は提供なし
- ・特選ローストビーフ
(フォンドボーソース、和風ソース、レフォール、きざみわさび、フルール・ド・セル4種)
- ・牛フィレ肉とフォアグラのステーキトリュフソース ロッシェニ風(12月20日～25日限定)

ハドソンラウンジ / 1F

オマール海老と国産牛の両方をご堪能いただけるクリスマス期間限定のスペシャルコースをご用意いたしました。クリスマスデコレーションが施されたラウンジでラグジュアリーなクリスマスのひとときをお過ごしいただけます。

◆クリスマススタンダードコース 1名様 ¥10,435

【乾杯酒】グラス ロゼスパークリングワイン ※ノンアルコールに変更可

【前菜】ぶりのミキユと根菜 柚子の香り

【スープ】クラムチャウダーのパイ包みスープ

【メイン】金目鯛のボワレ 白ワインソース または 国産牛ロースのロティ シャリアピンソース

【デザート】パティシエ特製クリスマスデザート

【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆クリスマスアップグレードコース 1名様 ¥12,174

【乾杯酒】グラス シャンパン ※ノンアルコールに変更可

【前菜】ぶりのミキユと根菜 柚子の香り

【スープ】クラムチャウダーのパイ包みスープ

【魚料理】オマール海老のボワレ 白ワインソース

【肉料理】国産牛ロースのロティ シャリアピンソース

【デザート】パティシエ特製クリスマスデザート

【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆クリスマスゴージャスコース 1名様 ¥15,652

【乾杯酒】グラス ドン・ペリニオン ※ノンアルコールに変更可

【前菜】ぶりのミキユと根菜 柚子の香り

【スープ】クラムチャウダーのパイ包みスープ

【魚料理】オマール海老のボワレ 白ワインソース

【肉料理】黒毛和牛ヒレステーキトリュフソース

【デザート】パティシエ特製クリスマスデザート

【お飲物】コーヒーまたは紅茶



シェフズライブ キッチン内観



クリスマスブッフェイメージ



パーティー料理の定番ローストチキンもご用意



クリスマス期間限定で
牛フィレ肉とフォアグラのステーキを提供



ハドソンラウンジ内の暖炉の上に飾られた
迫力ある大きなリース



クリスマスアップグレードコース
(ハドソンラウンジ)

<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的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。