



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年10月9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

一夜限りのクリスマスディナーイベントを開催！
煌めく東京湾の夜景とライブ演奏でロマンティックなクリスマスイブを演出
プレミアムクリスマスライブディナー 2025

開催日：2025年12月24日（水） 場所：ウィラード／5階



クリスマスデコレーションとレインボーブリッジなどの
煌びやかな東京湾の夜景とともにクリスマスイブを楽しめる



ホテル総料理長中宇柊満也のクリスマススペシャルコース（イメージ）

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、レインボーブリッジやお台場など煌びやかな東京湾の夜景を一望できる特別なロケーションで、聖夜を彩る音楽と美食を堪能するクリスマスディナーイベントを12月24日一夜限り限定で開催いたします。

「プレミアムクリスマスライブディナー」は、220度のパノラマビューの会場で煌びやかなレインボーブリッジを始めとする東京湾岸夜景とともに、ヴォーカルとピアノによるライブ演奏が響くシックな空間で、ロマンティックなクリスマスディナーをお楽しみいただけるイベントです。

フランス料理の世界大会で受賞歴を持つ、ホテル総料理長 中宇柊満也が手掛けるスペシャルコースには、素材や風味を最大限に活かした聖夜に相応しいメニューをご用意いたしました。コースは、贅沢に雲丹とキャビアを添え貝出汁がふわっと香る車海老サラダ仕立てのオードブル、フォアグラのステーキと栗のピューレを合わせた濃厚な茸のポターージュ、シルエットが美しい平目とムール貝のフォンダンをラインナップ。メインディッシュは柔らかい国産牛フィレ肉に旨味を凝縮させた香ばしい根菜のデューセルで包み込み、アクセントにエシャロットのピューレでお楽しみいただきます。デザートはチョコレートのムースとラズベリーのジュレにミルクエスプーマとピスタチオのソースを添え、雪が降りそそぐ情景を描いた一皿で聖なる夜を締めくくります。

また、ドリンクは乾杯酒のシャンパンで華やかにディナーをスタートし、料理に合わせて白・赤ワイン、豊富なオリジナルノンアルコールカクテルなどもフリードリンクで用意いたします。さらに、特別な夜を華やかに彩る「ドン ペリニョン」で乾杯するプランや、レインボーブリッジやお台場などの東京湾の夜景を間近でご覧いただける窓側確約のプランも揃え、スペシャルなクリスマスを演出いたします。

窓一面に広がる夜景とクリスマスイルミネーションが幻想的な輝きを放つホテル インターコンチネンタル 東京ベイならではの優雅な空間で、音楽が織りなす上質なひとときと、シェフ渾身の美食が奏でる贅沢な饗宴をお楽しみください。

＜概 要＞

【開催日】2025年12月24日（水）

【場所】バンケットルーム「ウィラード」／5階

【時間】19:00～21:00（受付：18:30～ 5階ロビー）

【料金】＊消費税、サービス料込

プレミアムクリスマスライブディナー（乾杯酒シャンパン） 1名様 ¥24,000

プレミアムクリスマスライブディナー（乾杯酒ドン ペリニョン） 1名様 ¥28,000

＜窓側確約＞プレミアムクリスマスライブディナー（乾杯酒ドン ペリニョン） 1名様 ¥31,000

【ご予約】HPより受付 <https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/premium-christmas-2025.html>

【お問い合わせ】03-5404-2222（代表）



乾杯酒にはドン ペリニョンもご用意

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

【コース内容・ドリンクメニュー】

<コース>

- ・車海老のサラダ仕立て 貝のエスプーマ 雲丹とキャビア添え
- ・茸のポタージュ フォアグラのステーキと栗のピューレ 菊芋の泡
- ・平目とムール貝のフォンダン クルトン焼き 白ワイン香るソースで
- ・グラニテ キールロワイヤル
- ・国産牛フィレ肉と根菜のデュクセル エシャロットのピューレ
- ・チョコレートとムースとラズベリーのジュレ ミルクエスプーマとピスタチオソース
- ・コーヒーまたは紅茶

<ドリンクメニュー> *フリードリンクは2時間、ラストオーダー90分となります。
スパークリングワイン、赤白ワイン、ビール、ウイスキー、カクテル(5種)、
ノンアルコールカクテル(5種)、ソフトドリンク(6種)



館内もクリスマス一色に



窓際確約席イメージ

<シンガー NATALIA D>

メキシコ出身のシンガー。6歳の頃に日本のアニメ主題歌に心を奪われ、J-POPへの憧れを原点にトライリンガルの歌唱スタイルを育んできました。2021年に日本へ移住後は、文化交流イベントに積極的に参加し、2023年11月にはさいたま市観光大使に就任。伸びやかな高音と鋭いリズム感を武器に、80～90年代のグルーヴ感あふれる楽曲から感情豊かなバラードまでを自在に歌いこなし、国境を越えて聴衆を魅了しています。



<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



車海老のサラダ仕立て



茸のポタージュ
フォアグラのステーキと栗のピューレ



平目とムール貝のフォンダン



グラニテ キールロワイヤル



国産牛フィレ肉と根菜のデュクセル

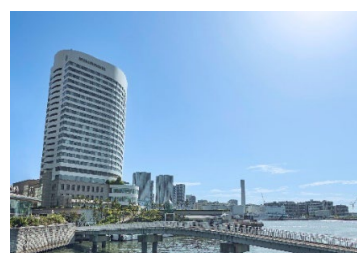


チョコレートのムースと
ラズベリーのジュレ

<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、東京湾を臨む宴会場、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・トリッベ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。