



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年11月28日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

バレエより着想を得た心躍るフレンチコースを期間限定で提供
Étoile Royale～ワルツが誘う宮殿の晩餐～

期間：2026年1月9日(金)～2月28日(土) 場所：ラ・プロヴァンス



バレエの舞台に招かれたかのような
ヴェルサイユ宮殿のダイニングを思わせる特別装飾席



バレリーナをモチーフに、
様々な演目の情景を描く美食コース

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、年明けの1月9日よりフレンチレストラン「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」にて、フランスで育まれてきたクラシックバレエより着想を得た期間限定コースを提供します。また、1日2組限定で華やかなバレエコアの美意識や舞台の世界観をお楽しみいただける装飾席もご用意しました。

フランス宮廷文化が最も華やいだ18世紀、当時は音楽・舞踏・美食が文化の象徴とされ、夜ごと晩餐が催されていました。クラシックバレエもまた、ルイ14世が愛し育んだ宮廷芸術とされ、ヴェルサイユ宮殿を中心に発展しました。その美意識を現代のガストロノミーに重ね、バレエとフレンチが響き合う優美な晩餐をお楽しみいただけます。

乾杯ドリンクには、美しいプリマをモチーフにしたオリジナルカクテル「バレリーナ」で晩餐の始まりを演出しました。舞台の幕開けとなるパレット・アート・オードブルでは、色彩豊かに序章の高揚感を描きます。冷前菜ではカリフラワーのブラマンジェを純白の世界に仕立て、「白鳥の湖」の清らかな舞を思わせる逸品をお届けします。「フォアグラとナッツのキャラメリゼ」は「くるみ割り人形」の祝祭の温もりを表現し、魚料理では旬の魚にビーツのオランダーズをまといわせ、「眠れる森の美女」の華やかな情景をイメージしました。華麗な晩餐のメインディッシュには、国産牛フィレ肉を芳醇なトリュフソースで仕上げ、重厚感のある一皿に仕立てました。演目の終幕には、グアバとエルダーフラワーの透明感で「花のワルツ」の軽やかなひとときを表現したプレデザート、デザートは旬のいちごとチョコレートをアレンジしたスイーツをアフタヌーンティースタイルで物語の余韻を優雅に締めくくります。

さらに、本コースの世界観をより深くご堪能いただけるよう、ヴェルサイユ宮殿のダイニングを思わせる特別装飾席を、1日2組限定でご用意しました。まるで舞台に招かれたかのような華やかなテーブルが、晩餐のひとときをより一層特別な空間へ誘います。

舞踏と美食が織りなす宮殿の華やぎを映した、心躍るフレンチコースの舞台をぜひご堪能ください。

＜概要＞

【期間】2026年1月9日(金)～2月28日(土)

【場所・提供時間】

ファインダイニング ラ・プロヴァンス

ランチ 11:30～15:00(L.O. 14:30)

ディナー 17:30～22:00(コースL.O. 20:00)

【料金】*税金込み、サービス料別

ランチ ¥8,250 / 特別装飾席 ¥9,130

ディナー ¥10,780 / 特別装飾席 ¥11,660

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

<https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-etoile-royale.html>



トゥシューズをモチーフにした
オリジナルカクテル



バレエの世界観を纏った装飾席

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：メニュー詳細、料理長 井上泰佑プロフィール、ファインダイニング ラ・プロヴァンスについて、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

【メニュー詳細】* 税金込み、サービス料別

・ランチ限定コース ￥8,250／特別装飾席 ￥9,130

乾杯カクテル：バレリーナ

始まりの一皿：パレット・アート・オードブル ～幕開け～

冷前菜：カリフラワーのブラマンジェとズワイ蟹～白鳥の湖～

温前菜：フォアグラとナッツのキャラメリゼ～くるみ割り人形～

メイン：選べるメインディッシュ

・旬鮮魚のポワレ ビーツのオランダーズを纏って～眠れる森の美女～

・国産牛フィレ肉のロティトリュフソース～宮廷の饗宴～

デザート：ストロベリー＆ショコラアフタヌーンティー

食後のお飲み物：コーヒー、紅茶、ハーブティー

・プレミアムコース ￥10,780／特別装飾席 ￥11,660

乾杯カクテル：バレリーナ

始まりの一皿：パレット・アート・オードブル ～幕開け～

冷前菜：カリフラワーのブラマンジェとズワイ蟹～白鳥の湖～

温前菜：フォアグラとナッツのキャラメリゼ～くるみ割り人形～

魚料理：旬鮮魚のポワレ ビーツのオランダーズを纏って～眠れる森の美女～

肉料理：国産牛フィレ肉のロティトリュフソース～宮廷の饗宴～

プレデザート：グアバとエルダーフラワーのジュレ～花のワルツ～

デザート：ストロベリー＆ショコラアフタヌーンティー

食後のお飲み物：コーヒー、紅茶、ハーブティー



パレット・アート・オードブル～幕開け～



冷前菜～白鳥の湖～



温前菜～くるみ割り人形～



肉料理～宮廷の饗宴～



プレデザート～花のワルツ～



ストロベリー＆ショコラアフタヌーンティー



魚料理～眠れる森の美女～

ファインダイニングラ・プロヴァンス料理長 井上泰佑プロフィール

飲食店の空間デザイナーの父の仕事で、幼い頃からレストランに行く機会が多く、そのとき目にしていた調理人の姿に憧れ、この道に進む。2023年9月、ホテルを代表するファインダイニングラ・プロヴァンスに料理長に就任。食材へのこだわりはもちろん、一つ一つのお皿の上でのバランス、味のバランス、色のバランス、食感のバランスなど細部へのこだわりを大事にし、繊細さが必要とされる食材への火入れを得意とする。



ラ・プロヴァンス料理長
井上泰佑

＜ファインダイニングラ・プロヴァンスについて＞

南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした「モダン・フレンチ」をお楽しみいただけます。常に食材が持つ味わいを最大限に引き出すことを意識し、美味なる料理を導き出すことを目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。また、ビジネスのご会食や接待、ご家族の大切な記念日などにご利用いただける個室も備えております。

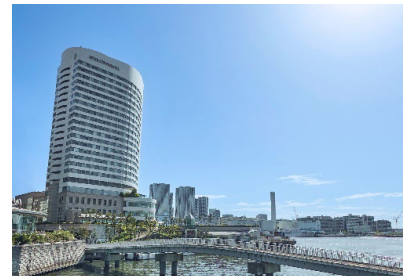


ラ・プロヴァンス 内観

＜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な流れる隅田川を眼下に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、東京ベイに臨む宴会場、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。