



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年1月13日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

## エグゼクティブシェフ パティシエが手掛ける、限定デザートやお土産付きランチ&ディナーコース ボンボンショコラ付き バレンタインコースが登場

販売期間：2025年2月1日(日)～2月28日(土)／場所：ラ・プロヴァンス、ジリオン、マンハッタン



東京湾のパノラマビューの夜景とともに、ロマンティックなひとときを堪能(マンハッタン)



エグゼクティブシェフ パティシエ永井が手掛けた、ラ・プロヴァンスのバレンタイン限定デザート



ボンボンショコラのお土産付きプランもご用意

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、エグゼクティブシェフ パティシエ永井が手掛けるバレンタイン限定デザート付きのランチ&ディナーコースを、「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」、「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」にて、2月1日から2月28日の期間限定で提供いたします。

「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」では、華やかなシャンパンでの乾杯から始まる、本格プロヴァンス料理をご用意。伝統のブイヤベースや、ショコラソースを添えた京鴨のロティなどをお楽しみいただけます。デザートには、バレンタインにふさわしい情熱の赤が印象的な、濃厚なチョコレートムースをお届け。ラグジュアリーな空間で優雅なひとときをお過ごしいただけます。

「イタリアンダイニング ジリオン」では、シャンパンと好相性の彩り豊かな10種のハイティースタイルオードブルからコースがスタート。デザートは、いちごやハート型のチョコレートが華を添えるショコラデザートを提供いたします。さらに、両店舗では、ランチ限定コースにホテルオリジナルチョコレートを、ゴージャスバレンタインコースには、カクテルの味わいからインスパイアされた、エグゼクティブシェフ パティシエ永井特製のボンボンショコラ「カクテルショコラコレクション」をお土産としてご用意いたします。

また、東京湾のパノラマビューが一望できる「レインボーブリッジビュー & シャンパンバー マンハッタン」では、特典として「カクテルショコラコレクション」に加え、ホテルオリジナル台紙に収めた記念写真をお持ち帰りいただけるプランが登場。ご自宅に戻られた後も、ロマンティックな余韻をお楽しみいただけます。

このほか、鉄板焼 匠、シェフズ ライブ キッチン、ニューヨークラウンジ、ハドソンラウンジの4店舗においても、2月1日から2月28日まで、ホテルオリジナルのお土産付きのプランを販売いたします。

今年のバレンタインは、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイにて、大切な方と想いを重ねる、愛に包まれたロマンティックなひとときをお過ごしください。

<概要>

【提供期間】2026年2月1日(日)～2月28日(土)

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

ランチ 11:30～15:00(L.O.14:30)／ディナー 17:30～22:00(L.O.20:00)

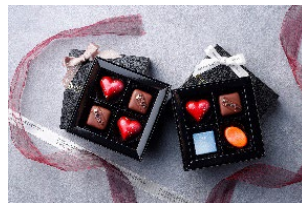
レインボーブリッジビューダイニング & シャンパンバー マンハッタン(6F)

ランチ 11:30～16:30(L.O. 14:30)／ディナー 17:30～21:00(L.O. 19:00)

【料金】ランチ 7,480円～／ディナー 10,780円～

【詳細・予約】03-5404-2222(代表)

[https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-valentine\\_2026.html](https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-valentine_2026.html)



ボンボンショコラ  
「カクテルショコラコレクション」

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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

[添付資料]店舗別プラン詳細、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

【店舗別のプラン詳細】 \* 料金はすべて税金込み、サービス料別

## ファインダイニングラ・プロヴァンス(1F)

### ◆ランチ限定バレンタインコース 1名様 ¥8,030

【特典】ホテルオリジナルチョコレート「アマンドショコラ」、乾杯酒: グラスシャンパン  
【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】季節魚介と野菜のマリネ  
【温前菜】プロヴァンス伝統ブイヤベース  
【メイン】京鴨胸肉のロティ ショコラソース  
【デザート】エグゼクティブ シェフ パティシエ特製 ストロベリー & ショコラデザート  
【食後のお飲物】コーヒーまたは紅茶などからチョイス

### ◆ゴージャスバレンタインコース 1名様 ¥12,100

【特典】ボンボンショコラ「カクテルショコラコレクション」(1予約につき1点)  
乾杯酒: グラスシャンパン  
【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〜  
【前菜】季節魚介と野菜のマリネ  
【魚料理】旬鮮魚 シェフのインスピレーション  
【肉料理】京鴨胸肉のロティ ショコラソース  
【デザート】エグゼクティブ シェフ パティシエ特製 ストロベリー & ショコラデザート  
【食後のお飲物】コーヒーまたは紅茶などからチョイス

## イタリアンダイニング ジリオン(1F)

### ◆ランチ限定バレンタインコース 1名様 ¥7,480

【特典】ホテルオリジナルチョコレート「アマンドショコラ」、乾杯酒: グラスシャンパン  
【前菜】10種ヘルシー前菜 3段ハイティースタイル  
【スープ】季節のスープ  
【パスタ】下記より1種選択  
・牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ  
・パルミジャーノの焼きリゾット 豚ひき肉と栗のラグー クリームソース  
・水蛸とかぶ、セミドライトマトのマッケロンチーニ ゆずの香り  
・ボロネーゼ ソテーしたコーンをたっぷり添えて  
・本日のシェフズパスタ(+880円)  
・自家製四万十豚のパンチェッタとポルチャーニ茸のタリオリーニ(+880円)  
・北海道産白い卵 米艶のスパゲッティカルボナーラ トリュフを振りかけて(+880円)  
【デザート】エグゼクティブ シェフ パティシエ特製ショコラドルチェ  
【食後のお飲物】コーヒーや紅茶、カフェラッテ、カプチーノなど

### ◆ゴージャスバレンタインコース 1名様 ¥10,780

【特典】ボンボンショコラ「カクテルショコラコレクション」(1予約につき1点)  
乾杯酒: グラスシャンパン  
【前菜】10種ヘルシー前菜 3段ハイティースタイル  
【スープ】季節のスープ  
【パスタ】下記より1種選択  
・牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ  
・パルミジャーノの焼きリゾット 豚ひき肉と栗のラグー クリームソース  
・水蛸とかぶ、セミドライトマトのマッケロンチーニ ゆずの香り  
・ボロネーゼ ソテーしたコーンをたっぷり添えて  
・本日のシェフズパスタ(+880円)  
・自家製四万十豚のパンチェッタとポルチャーニ茸のタリオリーニ(+880円)  
・北海道産白い卵 米艶のスパゲッティカルボナーラ トリュフを振りかけて(+880円)  
【メイン】アンガス牛のTボーンステーキ「ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ」  
【デザート】エグゼクティブ シェフ パティシエ特製ショコラドルチェ  
【食後のお飲み物】コーヒーや紅茶、カフェラッテ、カプチーノなど

## 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)

### ◆バレンタインランチコース 1名様 ¥7,973

【特典】ボンボンショコラ「カクテルショコラコレクション」(2名予約毎に1点)、  
写真撮影 ホテル写真台紙に入れてプレゼント、  
選べるワンドリンク(白ワイン、赤ワイン、ビール、ソフトドリンク、モクテルから1杯選択)  
【前菜】旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ  
【魚料理】市場での出会い その時のインスピレーション  
【肉料理】アンガス牛ロース 季節の香り  
【デザート】シェフ特製チョコレートグランドセール  
【食後のお飲物】コーヒーまたは紅茶など

### ◆バレンタインディナーコース 1名様 ¥12,738

【特典】ボンボンショコラ「カクテルショコラコレクション」(2名予約毎に1点)  
写真撮影 ホテル写真台紙に入れてプレゼント、乾杯酒: グラスロゼスパークリングワイン、  
選べるワンドリンク(白ワイン、赤ワイン、ビール、ソフトドリンク、モクテルから1杯選択)  
【アミューズ】グジェール  
【前菜】旬の恵みを閉じ込めたマーブル模様のテリーヌ  
【温前菜】冬の一品 市場での出会い  
【魚料理】市場での出会い その時のインスピレーション  
【肉料理】アンガス牛ロース 季節の香り  
【デザート】シェフ特製チョコレートグランドセール  
【食後のお飲物】コーヒーまたは紅茶など



ラ・プロヴァンス内観



ゴージャスバレンタインコース(ラ・プロヴァンス)



ジリオン内観



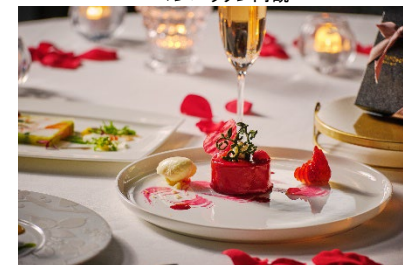
ゴージャスバレンタインコース(ジリオン)



ジリオンにて提供するショコラドルチェ



マンハッタン内観



ショコラのデセール(マンハッタン)



## <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ニ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](http://www.intercontinental.com) その他SNS [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。