



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年2月18日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

クロード・モネが描く、冬から春へと移ろう暖かな彩を表現した期間限定コースが登場

モネとジヴェルニーの庭へ～移ろいの色彩～

期間：2026年3月19日(木)～5月31日(日) 場所：ファインダイニングラ・プロヴァンス



ジヴェルニーの庭をイメージした装飾席で味わう、印象派をモチーフにした特別コース

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、ファインダイニングラ・プロヴァンスにて、クロード・モネが描いた印象派の世界観を、料理を通して五感で体感いただける期間限定コースを提供します。冬から春へと移ろう色彩の変化をテーマに、モネが愛したジヴェルニーの庭園をイメージした装飾席もご用意。シェフの感性で仕立てた光や空気、季節のゆらぎを表現した一皿をお楽しみいただけます。

印象派を代表する画家クロード・モネの世界観を表現した期間限定コースを提供します。美食家としても名高いモネは、晩年を過ごしたジヴェルニーで自ら庭を設計し、野菜やハーブを育てながら家族や芸術家仲間を食卓でもてなしていました。モネの暮らしや感性に着想を得て、冬から春へと移ろう季節の彩りを映し出します。

乾杯酒は、南仏アンティープに佇む城塞を思わせるカクテルでモネの世界へ誘います。コースは、モネの代表作「睡蓮」の色彩に重ね仕立てた、ラ・プロヴァンスを象徴するパレット・アート・オードブルでスタート。前菜は、旬を迎えた桜鯛のマリネとトマトのジュレを重ね、「日傘をさす女性」に漂う軽やかな光と春風の情景を描きました。温前菜は、モネが愛した南仏発祥の郷土料理のブイヤベースを、魚料理は季節の鮮魚をムニエルに仕立て、印象派作品の舞台としても知られるノルマンディー地方に着想を得たソースを添えてお届けします。メインディッシュは、「ジヴェルニーの積みむら」の温もりある色彩から想いを広げ、フランス伝統料理カスレのエッセンスを織り込んだ、北海道産豚肩ロース肉のポワレを提供します。プレデザートは、芳醇な香りが広がるパルフェタムールのジュレを、コースの締めくくりには、「ロンドン国会議事堂、霧の中に差す陽光」の幻想的な情景を重ねたオペラ・ブランをご堪能いただけます。

さらに、モネが想いを馳せたジヴェルニーの庭をイメージした特別装飾席を組数限定でご用意しました。

色彩とともに移ろう季節のひとつときをモネの世界観に重ね、五感で味わう特別な食体験をお楽しみください。

<概要>

【期間】2026年3月19日(木)～5月31日(日)

【店舗】ファインダイニングラ・プロヴァンス／1F

【時間】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

・ランチ限定コース ¥9,020、ランチ限定特別装飾席 ¥10,230

・プレミアムコース ¥11,220、プレミアム特別装飾席 ¥12,430

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-claude-monet-giverny_2026.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: 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 ￥9,020／組数限定 特別装飾席 ￥10,230

乾杯酒:モネオリジナルカクテル「アンティーブの砦」

始まりの一皿:パレット・アート・オードブル ～睡蓮～

冷前菜:桜鯛のマリネとトマトジュレ ～日傘をさす女性～

温前菜:旬魚介のブイヤベース セザンヌ風

メイン:選べるメインディッシュ

・季節鮮魚のムニエル ノルマンディー風

・北海道産豚肩ロース肉のポワレ カスレ仕立て ～ジヴェルニーの積みわら～

デザート:オペラ・ブラン ～ロンドン国会議事堂、霧の中に差す陽光～

お飲み物:コーヒー、紅茶、ハーブティー

・プレミアムコース ￥11,220／組数限定 特別装飾席 ￥12,430

乾杯酒:モネオリジナルカクテル「アンティーブの砦」

始まりの一皿:パレット・アート・オードブル ～睡蓮～

冷前菜:桜鯛のマリネとトマトジュレ ～日傘をさす女性～

温前菜:旬魚介のブイヤベース セザンヌ風

魚料理:季節鮮魚のムニエル ノルマンディー風

肉料理:北海道産豚肩ロース肉のポワレ カスレ仕立て ～ジヴェルニーの積みわら～

プレデザート:パルフェタムールのジュレ

デザート:オペラ・ブラン ～ロンドン国会議事堂、霧の中に差す陽光～

お飲み物:コーヒー、紅茶、ハーブティー



組数限定特別装飾席



絵画の色彩を料理で表現



オリジナルカクテル「アンティーブの風」



パレットアートオードブル ～睡蓮～



桜鯛のマリネとトマトジュレ
～日傘をさす女性～



旬魚介のブイヤベース セザンヌ風



季節鮮魚のムニエル ノルマンディー風



北海道産豚肩ロース肉のポワレ
～ジヴェルニーの積みわら～



パルフェタムールのジュレ



オペラ・ブラン
～ロンドン国会議事堂、霧の中に差す陽光～

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

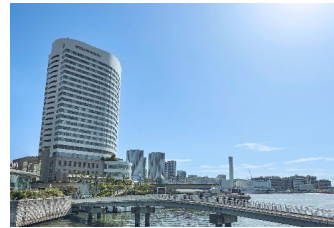
南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした“モダン・フレンチ”をお楽しみいただけます。常に食材が持つ味わいを最大限に引き出すことを意識し、美味なる料理を導き出すことを目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。また、ビジネスのご会食や接待、ご家族の大切な記念日などにご利用いただける個室も備えております。



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。