



海と空が広がる絶景ダイニングで、シェフ厳選の冷前菜・焼き立てパン・スイーツとともに五感で巡る美食の旅“Voyage”。

新ランチスタイル

「マンハッタン シェフズセレクション プリフィックスブッフェ」を開始

販売期間：2026年3月24日(火)～通年販売 場所：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



料理長厳選の彩り豊かな前菜や焼き立てパン、マンハッタン自慢のグリル料理をオープンキッチンから



海と空が広がる絶景ダイニング



エグゼクティブ シェフ パティシエが手掛ける本格スイーツ

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ビューダイニング&シャンパンバー マンハッタンにて、3月24日より、ランチ限定「マンハッタン シェフズセレクション プリフィックスブッフェ」の提供を開始します。東京湾のパノラマビューとともに、シェフのスペシャリティを「好きなものを、好きなだけ」楽しむ、大人のための贅沢なひとときをお届けします。

<美食の“Voyage(旅)” 3つのコンセプト>

- ①香りと彩りが誘う、美食のプロローグ
旅の始まりは、焼き立てパンやシェフ厳選の彩り豊かな冷前菜が並ぶブッフェからスタート。
- ②出来立てグリルフレンチ
火入れにこだわるマンハッタン自慢のグリル料理からお好みの1皿をセレクト。
- ③海と空が溶け合うロケーション
海と空に包まれる開放感あふれるダイニングで贅沢なデザートタイム。

バリエーション豊かな料理の数々を「好きなものを、好きなだけ」お楽しみいただく新スタイルのランチプランをご用意しました。オープンから届く焼き立てパンの芳醇な香りが広がり、外はパリッと中はしっとりとしたバゲットや自家製フォカッチャも心ゆくまでお楽しみいただけます。メインディッシュは、グリルフレンチならではの味わいが広がる出来立ての一皿をお席へお届け。さらに、特選牛を主役にしたプレミアムメインディッシュなど、コースの満足感とブッフェの自由さを融合させた特別な食体験を提供します。旅の締めくくりは、エグゼクティブ シェフ パティシエによる華やかなスイーツブッフェで、甘美なデザートが並ぶ世界が心満たされるひとときをお届けします。

日常を離れ、五感で巡る美食の“Voyage(旅)”をお楽しみください。

<概要>

- 【期間】 2026年3月24日(火)～通年販売
 - 【場所】 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
 - 【提供時間】11:30～16:30(コースL.O. 14:30/ブッフェL.O. 16:15)
 - 【料金】 *税金込み、サービス料15%別
 - ・前菜+デザートブッフェ ¥5,500～
 - ・前菜+デザートブッフェ+選べるメインディッシュ付き ¥7,700～
 - 【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-2222 (代表)
- <https://www.interconti-tokyo.com/manhattan/plan/mhn-lunch-plan.html>



五感で味わうプリフィックス・ブッフェ

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、山崎、チェンバレン、鷹見
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

【メニュー内容】

*税金込み、サービス料15%別

*入荷状況に応じて、食材および産地の変更の可能性があります。

▼冷前菜

- ・グジェール
- ・ポーリエット クルミのバケット添え
- ・マンハッタン特製テリーヌ
- ・生ハムと果実とセルパチコの盛り合わせ
- ・グリーンピースブランマンジェ
- ・タケノコ、鶏もものキッシュ
- ・真鯛のマリネ 柑橘類とあわせて
- ・コヤリイカとキノコのフリカッセ
- ・マグロとアボカドのポキ フライドオニオンのアクセント
- ・サーモンマリネ
- ・マリネ野菜 グリビッシュソース添え
- ・パテ・ド・カンパーニュ



料理長厳選の冷前菜



オープンキッチンから届ける焼き立てパン

▼サラダボウル

- ・グリーンサラダ
- ・キャロットラペのサラダ オレンジ風味
- ・カラフル野菜の豆サラダ



彩り豊かなbuffetボード



サラダはお好みのドレッシングで

▼ドレッシング

- ・焼きオニオンのドレッシング
- ・人参ドレッシング
- ・ハーブドレッシング
- ・シーザードレッシング



マンハッタン特製テリーヌ



本格グリルフレンチを1皿セレクト



ヘルシーな冷前菜が10種類以上

▼焼きたてパン

- ・コーンパン
- ・パン・オ・ルーージュ
- ・バターロール
- ・クルミパン
- ・ミニバゲット
- ・フォカッチャ

▼デザート

- ・スフレチーズケーキ
- ・ヴァニラムースとサバラン
- ・レモンパイ
- ・チョコレートのパンナコッタ
- ・オレンジゼリー
- ・季節のパンナコッタ
- ・チョコレートブラウニー
- ・フィナンシェ
- ・焼き菓子
- ・シーズナルムースタルト
- ・アイスクリーム
- ・シャーベット
- ・フレッシュフルーツ2種



口当たりの良いこだわりのスイーツ



グラスデザートは4種類



フレッシュフルーツや自家製焼き菓子

<お好みで選ぶメインディッシュ>

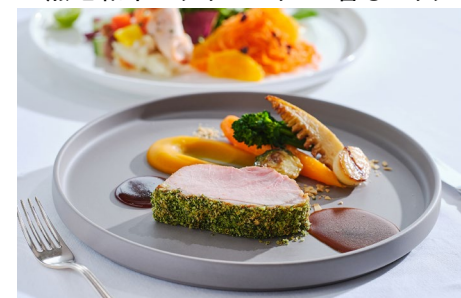
- ・霧島豚ロースのロティ ペルシヤード風 カルヴァドス香るソースマデール
- ・信玄鶏のアーモンドクルート焼き オリーブのアクセント ソースシュプレーム
- ・サワラのポワレ 菜の花のリゾット レギュームフリを添え

<プレミアムメインディッシュ>

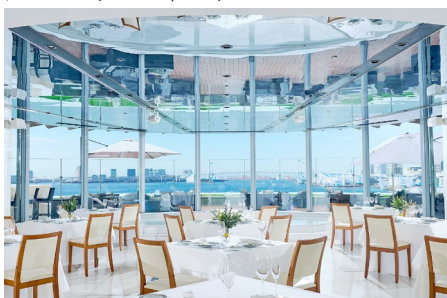
- ・氷温熟成アングス牛ロースのグリエ 季節のピューレとポムフリット添え (+ ¥2,420)
- ・ダブルエイジング 熊本県産阿蘇赤牛のロースのグリエ ベリー風味の赤ワインソースと共に (+ ¥3,410)
- ・A3黒毛和牛のグリエ トリュフ香るペリゲーソース (+ ¥4,950)



贅沢なデザートbuffet



火入れにこだわるメインディッシュ



空と海が広がる開放的なダイニング



お誕生日や記念日のお祝いにアニバーサリーケーキをご用意

「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」について

レインボーブリッジなどの東京湾岸の眺望をお楽しみいただけるレストラン。
(N.Y.グリルフレンチ)のコーススタイルを提供するダイニングエリアと、(シャンパンバー)のテラスエリアをご用意しております。フランス料理をベースにした、本場ニューヨークのグリル料理の文化「熟成」を取り入れたスタイルをお楽しみいただけます。



マンハッタン内観

「マンハッタン料理長 村上諄(むらかみ よしみ)プロフィール」

1990年生まれ・神奈川県出身。母親の実家が蕎麦屋だったバックボーンを持ち、物心が付いた頃からお客様が喜んでいる様子を見て嬉しく感じることや、家族に料理を作った際に喜んでもらった経験から、将来は料理人を目指したいという気持ちが芽生える。さらに、外食する機会の中でフランス料理の華やかさやシェフのcocktail姿に憧れ、ホテルのフランス料理に進む。2013年4月日本大学 生物資源科学部 食品生命学科卒業後、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社。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」にてフランス料理の基礎を学ぶ。2023年9月にレインボーブリッジビューダイニング & シャンパンバー マンハッタンの料理長に就任。お客様に喜んでいただくことを一番に考え、味、彩り、コースのバランスを考えながら日々料理に向き合う。ここでしか味わえない料理の創作と提供することを常に心がけ、再び訪れたいくなるようなお店づくりを目指している。



マンハッタン料理長 村上諄

「エグゼクティブシェフ パティシエ 永井 翔也(ながい しょうや) プロフィール」

帝国ホテルのペストリーキッチンにて約7年、数々の新商品を考案。その後、独立しコンサルタントとしての取り組みや専門学校へ専属特別講師として勤務したのちカナダへ渡り、Thierry Chocolatesの2号店の立ち上げや人材育成を担う。2022年1月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し副製菓長代理として従事。2023年7月よりアメリカにある5スターホテルの製菓長代理として、ホテル内全レストランのメニューの考案、製造やショップのケーキ、焼き菓子の商品開発を担当し、さらにマネージメント業務も担う。2024年6月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブシェフパティシエに就任。菓子作りは“アート”、つまり個性を表現する作品であり、失敗はあっても不正解は無く全てが正解という想いから、固定概念を取り払った自由な発想が欠かせないと考え、日々菓子作りに向き合う。



エグゼクティブシェフ パティシエ 永井 翔也

<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200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が眼下に広がる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。