



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年3月26日

報道関係者各位

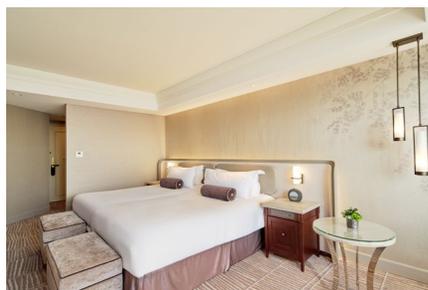
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

東京湾の煌めきと上質な光に包まれる洗練空間へ。高層階の客室改装とともに、より快適なクラブステイを提供。

東京湾を望む「クラブインターコンチネンタルラウンジ」が 装いを新たにリニューアルオープン



「光と海」をテーマに上質で落ち着いた空間へとリニューアルした「クラブインターコンチネンタルラウンジ」



東京湾を望む20階のロケーションからの景色(上)
高層階フロアの客室改装を実施(下)

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、東京湾を望む20階に位置する「クラブインターコンチネンタルラウンジ」が、2026年4月1日に装いを新たにリニューアルオープンいたします。朝食にはbuffetに加えをご用意し、より充実したラインナップで提供いたします。さらに、一部高層階客室では、ベッドヘッドやライティングの改装も実施し、より快適で上質な滞在をお楽しみいただける空間へと刷新いたしました。

光と海が織りなす、上質で落ち着いた空間を演出したラウンジ内は、ホワイト、ブラック、ブルーを基調としたカラーで統一し、東京湾を望むロケーションと調和する洗練されたデザインに仕上げました。海をイメージしたカーペットには、泡沫(うたかた)や大海原を泳ぐ魚、ジンベイザメが繊細なタッチで描かれ、穏やかな海の世界観を表現しています。照明には半透明の天然石アラバスター(雪花石膏)を採用し、柔らかな光が空間を優しく包み込みます。また、ブラックやホワイトの玉虫色のガラススタイルを取り入れ、光の変化とともに多彩な表情を生み出し、空間に上質なニュアンスを添えます。さらに、ハイテーブルを備えた「COMMONSPACE」を新設。スライド式の仕切りにより用途に応じて個室としても利用できるエリアを設け、より多様なシーンに対応できる空間へと生まれ変わりました。

クラブラウンジアクセスルームにご宿泊のお客様は、専用レセプションでのチェックイン・チェックアウトをはじめ、朝食やアフタヌーンティー、カクテルタイムなど、クラブラウンジならではのサービスをご堪能いただけます。朝食は、buffetに加えお好みのメインディッシュをお選びいただけるスタイルを導入。ハムとチーズ、目玉焼きをベシヤメルソースで仕上げた「クロックマダム」や、「ほうれん草と茸のエッグココット ミネストローネ チーズ焼き」のほか、和食料理や卵料理からお選びいただけます。

さらに、客室は20～24階の高層階フロアを対象にリノベーションを実施。ベッドヘッドボードやライティングを一新し、アラバスターのブラケットライトや調光可能な照明を備えることで、温かみと寛ぎを感じられる快適な客室空間へと生まれ変わりました。光沢のあるゴールドのウォールには白いリーフ柄や墨絵のユーカリ柄をあしらひ、空間に上品なアクセントを添えています。

東京湾を望む上質な空間で、クラブインターコンチネンタルならではの特別なひとときをお楽しみください。

<概要>

【場所】20階 / クラブインターコンチネンタルラウンジ

【面積・席数】219.3㎡ / 62席

【サービス内容】 営業時間:7:00～21:30

* チェックイン: 15:00～21:30 / チェックアウト: 8:00～12:00

チェックイン・アウトのお手続きを承ります。時間外は1階フロントデスクで承ります。

朝食: 7:00～11:00 / アフタヌーンティー: 14:00～16:00

カクテルタイム: 17:30～20:30(L.O. 20:30) / ドリンクサービス: 20:30～21:30(L.O. 21:15)

【料金】1泊1室2名利用時 / ￥74,000～

【ご予約・お問合せ】 03-5404-2222(代表) <https://www.interconti-tokyo.com/lounge/clubintercontinental/>

[添付資料]各種メニュー内容、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツについて



ハイテーブルを備えた
「COMMONSPACE」を新設

【各種メニュー内容】

* 入荷状況や季節によって食材を変更しております。

朝食メニュー(例)

《選べるホットディッシュ》

【スペシャルティ】

- ・ハムチーズと目玉焼き ベシヤメルソースで仕上げるクロックマダム
- ・ほうれん草と茸のエッグココット
- ・ミネストローネ チーズ焼き

【和食料理】

魚沼産こしひかり、こだわり豆腐の味噌汁、和風オムレツ青さ海苔の餡、北海道産塩鮭、野菜の煮物、香の物、真鯛と筍 土佐酢ドレッシング

【卵料理】

オムレツ(ハム・チーズ・マッシュルーム)、フライドエッグ、スクランブルエッグ、ゆで卵

【サイドディッシュ】根菜ミックス、茸、

ハム、ベーコン、ソーセージ、ほうれん草、マッシュポテト

【その他】うどん

《ブッフェメニュー》

- ・サラダ 9種
- ・コールド・ミール 10種
- ・チーズ 4種、ドライフルーツ、ナッツ各種
- ・フルーツ 6種
- ・コンポートフルーツ 2種
- ・ヨーグルト 3種
- ・シリアル 4種
- ・パン 14種

アフタヌーンティーメニュー

* 季節によって内容が異なります。

- フード
セイボリー3種、季節のスコーン、季節の焼き菓子、季節のグラススイーツ、季節の和菓子、プラリネ、チョコレートパストリー
- ドリンク
ホテルオリジナルブレンドティー
オーガニックティーブランド「Art of Tea」9種

カクテルタイムメニュー

- フード
サラダ4種、カナッペ・コールドミール24種
- アルコールメニュー
シャンパン、白ワイン2種、赤ワイン2種、ドラフトビール、ブラックビール、ウイスキー2種、ジン、ウォッカ、ブランデー、ラム、カニス、カンパリ、ライムシロップ、グレナデンシロップ



光の変化とともに多彩な表情を生み出す
ガラススタイルを採用(イメージ)



上質なデザインに刷新したブッフェボード



季節ごとに内容を変更して提供される
アフタヌーンティー



朝食のホットディッシュはより充実した内容で提供



東京湾の夜景とともに贅沢なカクテルタイムを演出



天然石アラバスターが織りなす
柔らかな光が空間を優しく包み込む



朝食のスペシャルティ「クロックマダム」(イメージ)



朝食のスペシャルティ「エッグココット」(イメージ)



ジュニアスイート客室(イメージ)



光沢のあるゴールドのウォールにあしらった
白いリーフの模様



クラブラウンジ内装(イメージ)



ウェルカムドリンクやカクテルタイムでは
シャンパンを提供(イメージ)

<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的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。



ホテル外観

<https://www.interconti-tokyo.com/>

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。