



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年4月17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

南仏の陽光や夜の情景に彩られた名画を、料理で巡る特別コースが登場

ゴッホ～名画を巡る南仏の饗宴～

期間：2026年6月5日(金)～8月31日(月) 場所：ファインダイニング ラ・プロヴァンス



ゴッホが南仏の地で描いた数々の名画をシェフの感性で描きだす期間限定コース



午後のアルルをイメージした特別装飾席

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、フィンセント・ファン・ゴッホが南仏で描いた数々の名画に着想を得た、期間限定コースを提供します。ゴッホが魅了されたアルルの強い陽光や鮮やかな色彩、静かな夜に広がる情景まで、その世界観を一皿ごとに描きだします。

南フランスで数多くの名画を生み出したフィンセント・ファン・ゴッホ。鮮やかな色彩が織りなす世界観と、ラ・プロヴァンスのモダン・フレンチを重ね合わせた特別な饗宴をご堪能いただけます。

ゴッホにとって「ひまわり」は、希望の象徴や感謝・歓迎の想いを託した特別なモチーフとされています。コースの始まりの一杯は、夏のフルーツ“パイナップル”をベースにしたオリジナルカクテル「トゥルヌソル(ひまわり)」でゴッホの世界へ誘います。前菜は、「夜のカフェテラス」から着想を得た、ラ・プロヴァンスオリジナルのパレット・アート・オードブルで幕を開けます。夜の風景を色彩豊かに描いたゴッホの表現を一皿に映し出しました。ゴッホが南仏アルルの強い陽光に魅了され、黄色を象徴的に用いたことから、冷前菜では旬の穴子とロブスターを使用したタプレを提供します。温前菜は、「アルルの跳ね橋」をイメージしたブイヤベース、魚料理はアルルの郷土料理でもあるラトウイユを取り入れ、南仏の豊かな風土と祝祭の空気を一皿に表現しました。メインディッシュには、プロヴァンス地方の伝統的な牛肉の煮込み料理、ドーブ・プロヴァンサルを現代的に仕立て、南仏の食文化と深い味わいをお届けします。プレデザートは、ヨーグルトと白桃のジュレで軽やかな余韻を添えました。デザートは、エグゼクティブ シェフ パティシエ永井による、療養中のサン＝レミで描かれた「星月夜」をモチーフにした林檎のタタンで締めくくります。静物画ではりんごや洋梨、栗などの果実も数多く描かれていたことから、デザートにもそのエッセンスを取り入れ、皿にはゴッホが愛したとされている、アブサン香るアングレーズで夜空の光を表現しました。

また、南仏の光や午後のアルルをイメージした特別装飾席で、さらに名画の世界へと誘います。

南フランスの自然とゴッホの感性が響き合う、ラ・プロヴァンスでしか味わえない特別なひとときをご堪能ください。

-----< 概要 >-----

【期間】2026年6月5日(金)～8月31日(月)

【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) / デイナー 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、ランチコース限定特別装飾席 ¥10,230

・プレミアムコース ¥11,220、プレミアムコース特別装飾席 ¥12,430

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-van-gogh-masterpieces_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、チェンパレン

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

添付資料: メニュー詳細、シェフ・店舗紹介、ホテル概要、インターコンチネンタルホテルズ&リゾートについて

【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:ゴッホオリジナルカクテル「トゥルヌソル」
始まりの一皿:パレット・アート・オードブル ~夜のカフェテラス~
冷前菜:穴子とロブスターのタブレ ビーツ、マンゴーと共に~ひまわり~
温前菜:季節のブイヤベース~アルルの跳ね橋~
メイン:選べるメインディッシュ
・旬鮮魚とラタトゥイユ バジルのアクセント~アルルの祝祭~
・プロヴァンス伝統 牛肉の赤ワイン煮込み~ドーブ・プロヴァンサル~
デザート:林檎のタタン ベルガモットフィリングと共に~星月夜~
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:ゴッホオリジナルカクテル「トゥルヌソル」
始まりの一皿:パレット・アート・オードブル ~夜のカフェテラス~
冷前菜:穴子とロブスターのタブレ ビーツ、マンゴーと共に~ひまわり~
温前菜:季節のブイヤベース~アルルの跳ね橋~
魚料理:旬鮮魚とラタトゥイユ バジルのアクセント~アルルの祝祭~
肉料理:プロヴァンス伝統 牛肉の赤ワイン煮込み~ドーブ・プロヴァンサル~
プレデザート:ヨーグルトと白桃のジュレ
デザート:林檎のタタン ベルガモットフィリングと共に~星月夜~
お飲み物:コーヒー、紅茶、ハーブティー



ゴッホオリジナルカクテル「トゥルヌソル」



パレット・アート・オードブル
~夜のカフェテラス~



穴子とロブスターのタブレ
ビーツ、マンゴーと共に~ひまわり~



季節のブイヤベース
~アルルの跳ね橋~



旬鮮魚とラタトゥイユ
バジルのアクセント~アルルの祝祭~



プロヴァンス伝統 牛肉の赤ワイン煮込み
~ドーブ・プロヴァンサル~



ヨーグルトと白桃のジュレ



林檎のタタン ベルガモットフィリングと共に
~星月夜~

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

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

「ファインダイニングラ・プロヴァンス」について

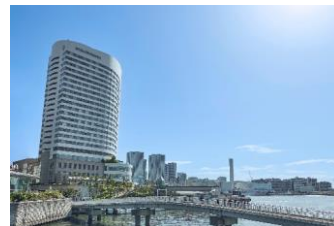
南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした“モダン・フレンチ”をお楽しみいただけます。常に食材が持つ味わいを最大限に引き出すことを意識し、美味なる料理を導き出すことを目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。また、ビジネスのご会食や接待、ご家族の大切な記念日などにご利用いただける個室も備えております。



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240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カ国以上に242軒、77,027室を擁する、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の創業者であるファン・トリッベにより誕生して以来、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じてきました。「魅惑的な世界への扉を開く」ブランドとして、インターコンチネンタルは、現代のラグジュアリートラベラーにふさわしい新しい旅の体験を提案しています。自由さと心地よさを大切にしながらも、心を満たす文化的な体験をお届けし、親しみを感じられる上質なラグジュアリーというブランドの伝統を受け継いでいます。

ブランドについての詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com

公式SNSアカウントwww.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinentalをご覧ください。