



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年5月15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

ビアテラスやプレミアムシーフードまで、全4種の多彩なプランとともに夏のひとときを満喫

東京湾の夜景とともに楽しむ、シャンパンフリーフロープラン

販売期間: 2026年6月15日(月)～10月31日(土)まで 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



ルーフトップテラスで心地よい海風を感じながら、
シャンパンフリーフローとシェフこだわりの特製オードブルが堪能できる



新登場のプレミアムシーフードブラッター付きプランをはじめ
全4種の多彩なプランとともに贅沢な夏のひとときを満喫

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、シャンパンやビールのフリーフローをお楽しみいただける、夏季限定のテラスプランが登場いたします。東京湾の煌めく夜景を一望するルーフトップテラスでは、シェフこだわりの特製オードブル付きのシャンパンフリーフローをはじめ、グリルミートブラッターを主役にした生ビールのフリーフロー、さらにオマール海老や鮑などを堪能するプレミアムシーフードブラッター付きプランまで、贅沢なラインナップを取り揃えました。

東京湾の夜景が広がるルーフトップテラスで過ごす夏の夜を彩る、夏季限定のフリーフロープラン。今年は全4種の多彩なラインナップでお届けいたします。開放的な夏のひとときを演出する「トワイライトビアテラス」では、本格的なグリルミートブラッターとともに生ビールを含むフリーフローをご用意。ビアテラスならではの心地よい賑わいの中、夏の夜をお楽しみいただけます。

華やかなひとときを演出する「シャンパンフリーフロー ジュエリースタンドオードブル」では、ハイティースタイルで楽しむオードブルとともに、シャンパンフリーフローをご用意。彩り豊かなセイボリーが並ぶスタンドとともに、優雅な時間をお過ごしいただけます。さらに、1日5組限定の特別プラン「シャンパンフリーフロー Manhattan Nights Stand」では、シェフこだわりのプレミアムオードブルをご用意し、上質なひとときをお楽しみいただけます。

そして、今年初登場の「プレミアムシーフードセレクション」では、オマール海老のグリルや鮑のブルギニオン、旬の魚のポワレをはじめ、ホタテのポワレやガーリックシュリンプなどを贅沢に盛り合わせたシーフードブラッターをご用意。シャンパンを含むフリーフローとともに、海の恵みを心ゆくまでご堪能いただけます。

さらに、オプションで牛ロースグリルの追加も可能となっており、お好みに合わせて、海と大地の味覚を堪能する贅沢なひとときへと昇華いたします。

東京湾の心地よい海風を感じながら、開放感あふれるルーフトップテラスやスタイリッシュなダイニングで、大切な方やお仲間とともに特別な夏のひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】 2026年6月15日(月)～10月31日(土)

【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】17:30～21:00(L.O.19:00)

【料金】 *税金込み、サービス料15%別

トワイライトビアテラス ¥7,827

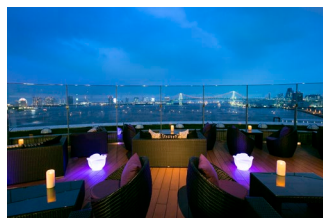
シャンパンフリーフロー ジュエリースタンド ¥7,700～

【1日5組限定】シャンパンフリーフロー Manhattan Nights Stand ¥10,450～

シャンパンフリーフロー プレミアムシーフードセレクション ¥14,300～

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-2222

テラスフリーフロープラン https://www.interconti-tokyo.com/manhattan/plan/mhn-summer-rooftop_2026.html



東京湾のパノラマビューが
一望できるテラス

【プラン詳細】 *税金込み、サービス料15%別

<トワイライトビアテラス ¥7,827>

【内容】

フリーフローアイテム(120分L.O.20分前):

生ビール、スパークリングワイン、赤白ワイン、ホットサングリア、オリジナルモクテル2種、
ホットマンゴーウーロン茶、ソフトドリンク

料理:ハイティースタイルオードブル、ケイジャンポテト、シーフードサラダ、

ミートプラッター(豚バラプロシエット、スペアリブ、ソーセージ、

鶏もも肉のソテー、ハラミ、グリル野菜)、メの冷製梅茶漬け

※ジュエリースタンドオードブル(詳細は*1を参照)



トワイライトビアテラス料理(イメージ)



ジュエリースタンドオードブル
(イメージ)

<シャンパンフリーフロー ジュエリースタンドオードブル ¥7,700~>

・フリーフロー+アミューズブーシェ スープ+ハイティースタイルオードブル ¥7,700

・上記+アンガス牛ロースのグリルステーキ ¥9,405

・上記+国産牛ロースのグリルステーキ ¥10,835

【内容】

フリーフローアイテム(120分L.O.20分前):

シャンパン、赤白ワイン、ビール、ホットサングリア、ノンアルコールカクテル5種、
ソフトドリンク、ノンアルコールスパークリング、ホットマンゴーウーロン

※ジュエリースタンドオードブル(詳細は*1を参照)



ボリュームのある
グリルステーキ付きプラン(イメージ)

<1日5組限定 シャンパンフリーフロー Manhattan Nights Stand ¥10,450~>

・フリーフロー+Manhattan Nights Stand オードブル ¥10,450

・上記+アンガス牛ロースのグリルステーキ ¥12,645

・上記+国産牛ロースのグリルステーキ ¥13,070

【内容】

フリーフローアイテム(120分L.O.20分前):

シャンパン、赤白ワイン、ビール、ホットサングリア、ノンアルコールカクテル5種、
ソフトドリンク、ノンアルコールスパークリング、ホットマンゴーウーロン

料理:ガスパチョのカッペリーニ、トリュフフライドポテト、Manhattan Nights Standオードブル
Manhattan Nights Standオードブル(オマールエビのポワレ スーパードポワゾン仕立て、
アワビのフリカッセ、ホタテのグリエ 柑橘の香り、マグロのグリエ バルサミコとの共演、
甘エビのカクテルシュリンプ 季節のブラマンジェ 蟹のタルタルとともに、
ブーケサラダ マンハッタン特製ドレッシングを添えて)



Manhattan Nights Stand
オードブル(イメージ)

<シャンパンフリーフロー プレミアムシーフードセレクション ¥14,300~>

・フリーフロー+マンハッタン特製オードブル+シーフードプラッター ¥14,300

・上記+アンガス牛ロースのグリルステーキ ¥15,950

・上記+国産牛ロースのグリルステーキ ¥17,160

【内容】

フリーフローアイテム(120分L.O.20分前):

シャンパン、赤白ワイン、ビール、ホットサングリア、ノンアルコールカクテル5種、
ソフトドリンク、ノンアルコールスパークリング、ホットマンゴーウーロン

料理:シーフードプラッター(オマールエビのグリル、カニ、旬の魚のポワレ、ガーリックシュリンプ、
アワビのブルギニオン、ホタテのポワレ、イカとタコのジュノベーゼ)、アンチョビポテト、
マンハッタン特製オードブル(グジュール、季節のキッシュ、マンハッタン特製テリーヌ、
リエット、ブーケサラダ、季節のブラマンジェ)



豪華なシーフードセレクションが付く
新プラン(イメージ)



7種の海鮮メニュー(イメージ)



ダイニング内のお席(イメージ)

*1 ジュエリースタンドオードブル内容

ポークリエット、チーズグリッシーニ、オニオンキッシュ、季節のテリーヌ、
スモークサーモン、ツブ貝のコンフィ ブルギニオン風、野菜のブラマンジェ

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、鷹見、山崎、チェンバレン

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

「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。
ランチタイムは、シェフ厳選の冷前菜・焼きたてパン・スイーツをブッフェスタイルでお楽しみいただけ、メインディッシュをお選びいただける「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」をご堪能いただけます。ディナータイムは、〈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。

「マンハッタン料理長 村上 諒(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 ラボヴァンス」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、再び訪れたくなるようなお店づくりを目指している。



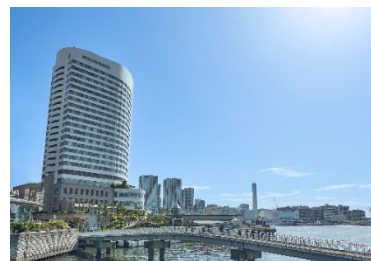
マンハッタン内観



マンハッタン料理長 村上 諒

<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&リゾート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。



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&リゾートについて

インターコンチネンタル ホテルズ & リゾートは、世界70カ国に73,500室以上、240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。