



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2026年6月18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

洗練されたラウンジ空間を貸し切り、ベイビューの煌めく夜景とともに  
彩り豊かなパーティーメニューが堪能できる贅沢なプランが新登場  
**プレミアムビアラウンジ～Bayside night～を夏季限定でオープン**

期間: 2026年7月13日(月)～9月30日(水) 場所: 5階/タイムネスト



ゆったりと寛げる貸し切りのラウンジ空間で、東京湾の美しい夜景とともに  
彩り豊かなパーティーメニューとフリーフローを楽しめるプレミアムビアラウンジ～Baysidenight～

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、宴会場「タイムネスト」にて彩り豊かなパーティーメニューとともに、約40種類のドリンクが楽しめるプレミアムビアラウンジを、7月13日から9月30日までの期間限定でオープンいたします。

洗練されたラウンジ空間を貸し切りでゆったりと過ごせる夏季限定ビアプランをプレミアムラウンジで提供。窓一面に広がる東京湾の美しいベイビューを眺めながら、ホテルクオリティの料理とドリンクで贅沢なひとときを演出します。

お料理は、フレンチやイタリアンをベースに、食欲をそそるメキシカンやアジアンのエッセンスを取り入れたバラエティ豊かなパーティーメニューをご用意しました。自家製サーモンのマリネや生ハムのブルスケッタなどの前菜をはじめ、風味広がるポークとフォアグラのパイ包み、お好みの具材で仕上げるタコス、メインにはコリアンダー香るアジアン風のチキンソテーなど多彩な味わいをご堪能いただけます。デザートには、夏らしい爽やかなマンゴーアイスクリームをご用意しました。

ドリンクは、ソラチ生ビール、エビス、サッポロ黒ラベルのビール3種に加え、バラエティ豊かなカクテルやモクテル、暑い夏にぴったりなクリアな味わいが特徴のバカルディベースのカクテルなど約40種類をご用意。さらに、スパークリングワインから定番のレモンサワーまで、豊富なフリーフローアイテムを90分間ご利用いただけます。

ホテル自慢のパーティーメニューと開放感溢れる貸切ラウンジで、納涼会や女子会など夏の集いはいかがでしょうか。

<概要>

【期間】 2026年 7月13日(月)～9月30日(水) ※完全予約制

【場所】 宴会場「タイムネスト」(5階)

【時間】 2時間制

【料金】 ※税金、サービス料込み

1名様 ¥8,000(お食事、フリーフロー、マイク2本、会場費含む)

ご延長は30分1名様につき1,500円を加算させていただきます。

【人数】 20名～50名

【ご予約・お問い合わせ】

03-5404-3918(平日 9:30～18:00)

[https://www.interconti-tokyo.com/banquet/plan/premium-beer-lounge\\_2026.html](https://www.interconti-tokyo.com/banquet/plan/premium-beer-lounge_2026.html)



窓一面に広がるベイビューと  
上質なフリーフローアイテム

**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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

[添付資料]メニューおよびドリンクの内容、ホテルおよびインターコンチネンタルホテルズ&リゾートについて

## 【フードメニュー内容】

\* 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。

- ・自家製サーモンマリネとヨーグルトムース
- ・タコとポテトのバジル風味
- ・生ハムのブルスケッタ
- ・ポークとフォアグラのパイ包み
- ・人参のキッシュ
- ・タコス  
(タコミート / キャベツ / ワカモレ / サルサソース / チーズ)
- ・アジアン風チキンソテー コリアンダー風味
- ・アッシパルマンティエ
- ・マンゴーアイスクリーム

## 【フリードリンクメニュー例】

- ・ビール  
ソラチ生ビール、エビス、サッポロ黒ラベル
- ・ラム  
バカルディ
- ・ウイスキー  
ベンネヴィス
- ・レモンサワー
- ・グレープフルーツサワー
- ・オリジナルフレーバーモクテル  
ペイブルー、ピーチサンライズ、サマールージュ
- ・スタンダードカクテル  
ジントニック、カンパリソーダ、カシスオレンジなど約11種類
- ・ワイン  
スパークリングワイン、赤、白
- ・焼酎  
麦、芋
- ・ソフトドリンク  
オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース、  
コココーラ、ジンジャエール、ウーロン茶、アイスコーヒー、アイ스티ー



ビールやワインと相性の良い  
バラエティ豊かなパーティーメニュー



フレンチやイタリアンをベースにアレンジした  
彩り溢れる前菜



メインディッシュは、  
コリアンダー香るアジアン風チキンソテー



ビールをはじめ、レモンサワー、  
スパークリングワイン、スタンダードカクテルなど約40種



バカルディと相性のよいタコス、  
ホテルオリジナルモクテル3種

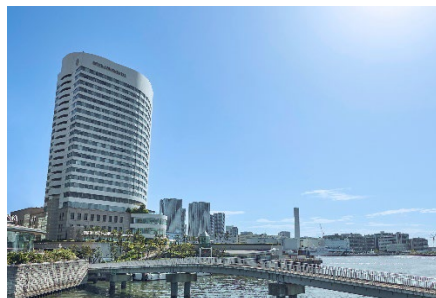


デザートはさっぱりとした味わいの  
マンゴーアイスクリーム

## <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・トリッペ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](http://www.intercontinental.com)その他SNS [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください