



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年7月30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

王妃マリー・アントワネットが紡いだ宮廷サロンに着想を得た期間限定コース

シーズナルコース「Salon de Marie Antoinette」

期間：2026年9月7日(月)～11月30日(月) 場所：ファインダイニングラ・プロヴァンス



宮廷サロンをテーマにしたマリー・アントワネットの美意識が息づく特別コース

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、マリー・アントワネットが客人を招いた宮廷サロンをテーマに、優雅な社交文化を現代フレンチで表現した期間限定コースを提供します。王妃の美意識や世界観から着想を得た1日4組限定の特別装飾席では、宮廷文化に浸る特別なひとときをお届けします。

コースの幕開けは、王妃を象徴する薔薇をモチーフにした華やかなカクテルで、宮廷サロンの世界へと誘います。始まりの一皿は、南仏の5つの味覚を一皿に描いたラ・プロヴァンスのシグネチャーメニュー「パレット・アート・オードブル」で、18世紀ヴェルサイユの夜明けを表現しました。冷前菜には、宮殿の庭園を思わせるエディブルフラワーとともに贅沢にキャビアを添えたサーモンのミ・キュイ、温前菜は、フランス宮廷や貴族の食卓を彩ったパイ料理から帆立貝のアン・クルートをご用意。魚料理では、旬鮮魚のポシェを宮廷で親しまれたカリフラワーを用いたデュ・バリール風に仕立て、王家に由来する純白のビジュアルで気品あふれる一皿を演出します。メインディッシュの肉料理は、マリー・アントワネットが愛したとされる鶏肉料理にちなみ、信州の信玄鶏と香り豊かなトリュフを組み合わせた上品な味わいのムースをご堪能いただけます。プレデザートの苺のグラニテは、田園での暮らしを好んだマリー・アントワネットが、菜園で収穫した苺で客人をもてなしたというエピソードから着想を得た一品です。デザートは、季節のスイーツをアフタヌーンティースタイルで優雅なティータイムをお楽しみいただけます。

さらに、1日4組限定で高貴な紫を基調とした特別装飾席をご用意。王妃の世界観を感じる特別なひとときをお届けします。マリー・アントワネットの美意識が息づく社交空間で、宮廷サロンへ招かれたかのような非日常の世界観をご体感ください。

<概要>

【期間】2026年9月7日(月)～11月30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)／ディナー 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 ¥9,350、ランチコース限定特別装飾席 ¥10,780

・プレミアムコース ¥11,550、プレミアムコース特別装飾席 ¥12,980

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-salon-antoinette_2026.html



マリー・アントワネットの世界観に浸る特別装飾席

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

【メニュー詳細】 *税金込み、サービス料別

・ランチ限定コース ￥9,350／組数限定 特別装飾席 ￥10,780

乾杯酒:王妃の薔薇 ～La Rose de la Reine～

始まりの一皿:パレット・アート・オードブル ～ヴェルサイユの夜明け～

冷前菜:サーモンのミ・キュイとキャヴィア ～宮殿へのオマージュ～

温前菜:帆立貝のアン・クルート ブイヤベースソース ～王家の証明～

選べるメインディッシュ:

・旬鮮魚のポシェ デュ・バリー風 ～純白の輝き～

・信州信玄鶏とトリュフ香るムース ～アントワネット妃の陶酔～

デザート:王妃に捧げる季節のアフタヌーンティー※季節により内容が異なります。

お飲み物:コーヒー、紅茶、ハーブティー

・プレミアムコース ￥11,550／組数限定 特別装飾席 ￥12,980

乾杯酒:王妃の薔薇 ～La Rose de la Reine～

始まりの一皿:パレット・アート・オードブル ～ヴェルサイユの夜明け～

冷前菜:サーモンのミ・キュイとキャヴィア ～宮殿へのオマージュ～

温前菜:帆立貝のアン・クルート ブイヤベースソース ～王家の証明～

魚料理:旬鮮魚のポシェ デュ・バリー風 ～純白の輝き～

肉料理:信州信玄鶏とトリュフ香るムース ～アントワネット妃の陶酔～

プレデザート:苺のグラニテ

デザート:王妃に捧げる季節のアフタヌーンティー※季節により内容が異なります。

お飲み物:コーヒー、紅茶、ハーブティー



王妃の薔薇 ～La Rose de la Reine～



パレット・アート・オードブル
～ヴェルサイユの夜明け～



サーモンのミ・キュイとキャヴィア
～宮殿へのオマージュ～



帆立貝のアン・クルート ブイヤベースソース
～王家の証明～



旬鮮魚のポシェ デュ・バリー風
～純白の輝き～



信州信玄鶏とトリュフ香るムース
～アントワネット妃の陶酔～



苺のグラニテ



王妃に捧げる季節のアフタヌーンティー

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

「ファインダイニングラ・プロヴァンス」について

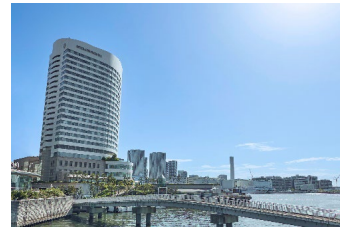
南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした“モダン・フレンチ”をお楽しみいただけます。常に食材が持つ味わいを最大限に引き出すことを意識し、美味なる料理を導き出すことを目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。また、ビジネスのご会食や接待、ご家族の大切な記念日などにご利用いただける個室も備えております。



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。