



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年8月26日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

＜フランス農事功労章 シュヴァリエを受勲した総料理長 中宇祐 満也監修＞
厳選した食材を一品一品丁寧に仕立て、新年の門出を華やかに彩る和洋のおせち料理をお届け

ホテル特選おせち 2027

予約受付:9月1日(火)～12月17日(木)10時まで／販売期間:12月31日(木)、1月1日(金) 場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



“和と洋”どちらの味わいも楽しめる高級食材を詰め合わせた和洋折衷のおせち(イメージ写真)



フルコース仕立てで楽しめるフレンチおせちセット



毎年好評の「一人前プレミアムホテルおせち」

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、「ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック」にて、フランス共和国より名誉ある「フランス農事功労章 シュヴァリエ」を受勲した総料理長 中宇祐 満也監修の「ホテル特選おせち」を9月1日より予約を開始いたします。

新春の宴を彩るホテルメイドのおせちとして、和と洋の味わいが響き合う「ホテル特選おせち和洋二段重」、贅沢な海と陸の幸を取り揃えた「ホテル特選フレンチおせちセット」、さらに毎年好評の「一人前プレミアムホテルおせち」をご用意しました。

「ホテル特選おせち和洋二段重」は、和洋それぞれの味わいをバランスよく詰め合わせた二段重です。和ノ重には、伊勢海老曙焼や数の子、寒鰯照焼、松茸有馬煮など祝いの席にふさわしい祝肴15品を華やかに盛り付けました。洋ノ重には、ローストビーフ、鮑のプレゼ、キャビア、合鴨の照り焼き、ズワイ蟹とカリフラワーのムース、鹿肉のパテ、北海道産ホタテ貝柱のエスカベッシュなど趣向を凝らした洋食11品をご用意。新年の食卓をより豊かに彩る「ホテル特選フレンチおせちセット」は、キャビアやフランス産黒トリュフ、フォアグラのテリーヌなど極上の味覚をはじめ、国産黒鮑のプレゼ、真鯛のマリネ、いくら、才巻海老など縁起の良い食材を贅沢に取り揃えました。さらに、そのままお召し上がりいただける温かいお料理として、国産の伊勢海老をアレンジした濃厚な旨味を味わえるグラタンと国産牛のローストビーフを、デザートは集いの場に華を添えるいちごのタルトで締めくり、フルコース仕立ての特別なおせちセットをお届けします。また、「一人前プレミアムホテルおせち」は、13品の代表的なおせち料理を一段のお重に詰め合わせ、温製料理には、北海道産のきたあかりと季節野菜を添えた特選サーロインステーキとともに楽しみいただけます。

ホテル特選おせちは、テイクアウトに加え、ホテルから2km圏内のデリバリーも承ります。ご家庭で迎える新春の集いにはもちろんのこと、大切な方への年始のご挨拶や贈答品としてもおすすめです。

ホテルメイドのおせち料理とともに、心華やぐ一年の始まりをご家族や大切な方々とお迎えください。

＜概要＞

【予約受付】2026年9月1日(火)～12月17日(木)10時まで

【販売期間】2026年12月31日(木)、2027年1月1日(金)

【店名】ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック

【お引渡し時間】11:00～17:00

【料金】*消費税込み

- | | | |
|------------------|----------|-----------------------------|
| ・ホテル特選おせち和洋二段重 | ¥41,580 | *12月31日、1月1日にテイクアウトまたはデリバリー |
| ・ホテル特選フレンチおせちセット | ¥108,000 | *1月1日にテイクアウトまたはデリバリー |
| ・一人前プレミアムホテルおせち | ¥17,820 | *1月1日にテイクアウトまたはデリバリー |

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表) <https://www.interconti-tokyo.com/boutique/nylb-osechi2027.html>

【添付資料】ホテル特選おせちの内容、総料理長プロフィール、N.Y.ラウンジブティック概要、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツについて

【ホテル特選おせち2027 内容】 * 消費税込み

※お料理は仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。

※写真とはすべてイメージ、盛り付け例となります。商品に器等は含まれません。

※キャンセル料は7日前より商品代の100%を申し受けます。

※季節商品つき各種割引は適用外とさせていただきます。

■ホテル特選フレンチおせちセット 3～4名様用 ￥108,000

* 1月1日にテイクアウトまたはデリバリーでのお引渡しとなります。

- [壹ノ重] 鹿肉のパテ、信玄鶏のパロティース、オリーブ、クルミグラッセ、
合鴨の照り焼き、自家製サーモンマリネとイクラ、本鮭のグリエ タブナードソース、
真鯛のマリネ カシュナッツとレモンのソースで、タコとポテトのジェノベーゼ、
柿とバターのミルフィーユ、北海道産ホタテ貝柱のエスカベッシュ、オ巻海老
- [貳ノ重] 北海道産毛蟹と和風ジュレ カリフラワーのクリーム、キャビア、
フランス産黒トリュフとポワローとフォアグラのテリーヌ、国産黒鮑のブレゼ
- [温製料理] 国産伊勢海老のグラタン、国産牛のローストビーフ
- [デザート] いちごのタルト



厳選された縁起の良い食材を使用した、
「ホテル特選フレンチおせちセット」



新年の食卓をより彩る華やかな祝肴

■ホテル特選おせち和洋二段重 3～4名様用 ￥41,580

* 12月31日、1月1日にテイクアウトまたはデリバリーでのお引渡しとなります。

- [壹ノ重(和ノ重)] 伊勢海老曙焼、数の子、かつおくろみ、寒鰯照焼、銀鱈西京焼、
寿福紗、葉付金柑蜜煮、紅白蒲鉾、新筍土佐和え、松茸有馬煮、
竹千社塔、梅人参、黒豆、松笠慈姑、栗金団
- [貳ノ重(洋ノ重)] 鹿肉のパテ、信玄鶏のパロティース、オリーブ、キャビア、
自家製スモークサーモンといくら、合鴨の照り焼き、クルミグラッセ、
北海道産ホタテ貝柱のエスカベッシュ、鮑のブレゼ、
ローストビーフ、ズワイ蟹 カリフラワーのムース 和風ジュレ

■一人前プレミアムホテルおせち 1名様用 ￥17,820

* 1月1日にテイクアウトまたはデリバリーでのお引渡しとなります。

- [壹ノ重] 自家製スモークサーモン イクラ添え、
ズワイ蟹 カリフラワーのムース 和風ジュレ、海老のガーリックソテー、鮑のブレゼ、
タコとポテトのジェノベーゼ、信玄鶏のパロティース、オリーブ、
北海道産ホタテ貝柱のエスカベッシュ、蜂蜜と醤油風味のチャーシュー、
合鴨の照り焼き、クルミグラッセ、パテ・ド・カンパーニュ、柿とバターのミルフィーユ
- [温製料理] 特選サーロインステーキ きたあかりと季節野菜を添えて



高級食材のキャビア



国産牛の旨味が詰まったローストビーフ

【デリバリーについて】 ※料金は税込み

- ・お届け地域はホテルよりおよそ2kmまでとなります。
- ・配送料金およびお届け地区は以下の通りです。また、お届け時間は11:30～16:30となります。
 <デリバリー料金(半径2キロ未満)>
 デリバリー料金として¥4,400頂戴いたします。
 <下記2キロ圏内の配送エリア>
 - ・港区 麻布台1-3／麻布永坂町／麻布狸穴町／東麻布1-3／愛宕1-2／海岸1-3／
芝浦1-4／芝公園1-4／芝大門1-2／芝1-5／三田1-5／浜松町1-2／新橋1-6／
西新橋1-3／東新橋1-2／虎ノ門1-5
 - ・中央区 明石町／築地1-7／銀座1-8／浜離宮庭園
- ※下記のエリアは、デリバリー費が異なります。(※豊洲地区はデリバリー対象外となります)
 勝どきエリア／月島エリア／晴海エリア／豊海町 * デリバリー費 ￥6,600



「ホテル特選フレンチおせちセット」に
含まれるいちごのタルト



総料理長 中宇祐 満也

<総料理長 中宇祐 満也(なかうね みちや) プロフィール>

2001年フランス料理の世界大会「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。フランス料理の伝統の技に、旬の素材を活かした独自の料理をはじめ、時代の潮流に合わせた素材や技法を取り入れた料理を提供。また、お客さまのご要望にあわせた料理の提案を心がけ、大切なシーンを最高のおもてなしで演出できるよう指揮をとる。出身地高知県の観光特使も務め、食文化のすばらしさを伝える活動も行っている。2020年9月30日にフランス共和国より名誉ある「フランス農事功労章 シュヴァリエ」を受勲。

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

1F ロビーフロアのザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。
アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック内観

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

<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 その他SNS

www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください