



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年8月31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

<テイクアウト&デリバリー>ホリデーシーズンを華やかに彩る、ホテルメイドの贅沢なパーティーセットが登場 おうちdeクリスマスパーティーセット2026

販売期間:2026年12月1日(火)~25日(金)まで

場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



クリスマスパーティーセット ゴールドはローストビーフ、ズワイ蟹、キャビア、オマール海老などの
ホリデーシーズンの食卓を華やかに彩る豪華なラインナップ



ホテル特製のスパイス香るローストチキン(上)
パティシエ特製クリスマスショートケーキ(下)

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による「おうちdeクリスマスパーティーセット」の予約を9月1日より開始いたします。

総料理長・中宇祐が監修する「おうちdeクリスマスパーティーセット」は、ホリデーシーズンの食卓を華やかに彩るローストビーフやパティシエ特製のクリスマスショートケーキをはじめ、オマール海老やズワイ蟹、キャビアなどの贅沢な食材を取り入れた多彩なメニューをご用意しました。ホテルならではの本格的な味わいを気軽ににお楽しみいただける「シルバーセット」、豪華な食材をふんだんに取り入れた「ゴールドセット」に加え、冷製オードブルを中心とした「オードブルセット」の3種類をラインナップ。お受け取りは、テイクアウトはもちろん、ホテルから2km圏内へのデリバリーも対応します。

「シルバーセット」は、バジルが香るタコとポテトのサラダや、オレンジの爽やかな風味を添えたサーモンマリネ、パテ・ド・カンパニュ、生ハムとドライフルーツのカナッペなど色鮮やかなオードブルをご用意。温製料理には、滑らかなコーンクリームスープ、小海老のドリア、国産牛をじっくり煮込んだビーフシチュー、香り豊かなスパイスを纏わせたローストチキンなどクリスマスの定番メニューを取り揃えました。

「ゴールドセット」は、サーモンマリネのミ・キュイやキャビアを添えた濃厚なズワイ蟹の和風ジュレ、本鮪のグリエなど、素材の持ち味を生かしたオードブルに仕立てました。温製料理はより豪華に、フレンチの王道ホタテ貝柱のパイケースや、香ばしいオマール海老のカダイフ揚げ、クリスマスハムとリンゴのロースト、そして肉汁と旨味が広がるローストビーフからチキンまで、ホテルメイドの上質な味わいを存分にご堪能いただけます。

今年のクリスマスは、ホテル特製の彩り豊かなパーティーセットとともにご家族や大切な方とラグジュアリーなひとときをお過ごしください。

<概要>

【予約受付期間】 2026年9月1日(火) 10時よりスタート * 受け取り希望日の7日前10時まで

【販売期間】 2026年12月1日(火)~25日(金)

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【営業時間】 11:00~19:00

【お引き取り時間】 11:30~17:30

【料金】 2名様 ¥18,900~、4名様 ¥35,100~ ※税込

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-2222

<https://www.interconti-tokyo.com/boutique/nylb-christmas-home-party2026.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、チェンバレン

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

[添付資料] おうちdeクリスマスパーティーセットの内容と料金、総料理長プロフィール、店舗概要、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

【おうちdeクリスマスパーティーセット内容】 ※料金は税込みとなります。

■ゴールドセット

4名用 ケーキ付 ¥69,120 ケーキ無し ¥64,800

2名用 ケーキ付 ¥37,800 ケーキ無し ¥33,480

[冷製料理]

- ・サーモンマリネのミ・キュイ ヨーグルトのムース
- ・ズワイ蟹と和風ジュレ カリフラワーのクリームとキャビア
- ・本鮪のグリエ タプナードソース
- ・生ハムとドライフルーツとルッコラのカナッペ

[温製料理]

- ・ホタテ貝柱のバイケース 白ワインソース
- ・クリスマスハムとリンゴのロースト
- ・オマール海老のカダイフ揚げ
- ・特製スパイス香るローストチキン&シボラタ風ポテト
- ・特製ローストビーフ レフォール添え

[デザート]

- ・クリスマスショートケーキ(12cm)



クリスマスハムとリンゴのロースト(左上) キャビアやズワイ蟹などの豪華な冷前菜(右上)
ホタテ貝柱のバイケース 白ワインソース(左下) 特製ローストビーフ(右下)

■シルバーセット

4名用 ケーキ付 ¥39,420 ケーキ無し ¥35,100

2名用 ケーキ付 ¥23,220 ケーキ無し ¥18,900

[冷製料理]

- ・タコとポテトのサラダ バジル風味
- ・サーモンマリネ オレンジ添え
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・生ハムとドライフルーツとルッコラのカナッペ

[温製料理]

- ・コーンクリームスープ
- ・クリスマスハムとリンゴのロースト
- ・小海老のドリア
- ・国産ビーフシチュー
- ・ホテル特製スパイス香るローストチキン&シボラタ風ポテト

[デザート]

- ・クリスマスショートケーキ(12cm)



クリスマスパーティーセット シルバーは、クリスマスローストチキンの他、
クリスマスハム、ドリア、コーンクリームスープ、国産ビーフシチューをお届け

■オードブルセット

4名用 ¥8,900

- ・タコとポテトのサラダ バジル風味
- ・サーモンマリネ オレンジ添え
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・生ハムとドライフルーツとルッコラのカナッペ



彩り豊かな冷前菜(シルバー)

国産ビーフシチュー

サーモンマリネ オレンジ添え



オードブルセットの料理イメージ

■オプションメニュー

[オードブル]

- ・キャビア(18g) ¥7,344

[温製料理]

- ・コーンクリームスープ(2名分) ¥1,728
- ・クリスマスハムとリンゴのロースト(2名分) ¥2,808
- ・小海老のドリア(4名分) ¥3,024
- ・ローストチキン 1.2kg ¥5,400 / 1.5kg ¥6,480
- ・ローストビーフ 1kg ¥19,440 / 1.5kg ¥25,920 / 2kg ¥36,720

- * キャンセル料は7日前より商品代の100%を申し受けます。
- * 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。
- * 季節商品つき各種割引は適用外とさせていただきます。

【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12:00~18:00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

<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。



総料理長 中宇祐 満也

<「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

<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ニ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