



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年9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

大切な人と過ごす<クリスマス>を、ホテルならではの特別な空間・煌めく夜景とともに。
一生に一度のプロポーズをドラマティックに彩る「クリスマスプロポーズプラン」が登場。

東京ベイサイド「チャペルdeクリスマスナイトプロポーズ」2026

期間：2026年12月18日(金)～20日(日)、12月23日(水)～12月26日(土)



柔らかな光が包み込むチャペルで、一生に一度のプロポーズをドラマティックに演出



館内は煌びやかな装飾に包まれる



大切な人と過ごすスペシャルなクリスマス

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、大切な人に贈る一生に一度の贈り物<プロポーズ>を、ホテルならではの特別な空間で聖なる夜を演出する期間限定「チャペルdeクリスマスナイトプロポーズプラン」を12月18日から12月26日まで販売します。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイが贈る期間限定のクリスマスプロポーズプランでは、ホテルクオリティのおもてなしと上質な空間でよりドラマティックなクリスマスの夜を演出します。クリスマス限定の特別装飾が施されたチャペルをはじめ、「真実の愛」を伝える21本の赤バラに煌めきを施した「ジュエル・ローズ」を添え、バイオリンとオルガンによる生演奏とともに、一生に一度のプロポーズを彩ります。

本プランのお食事は、お好みに合わせて4つのレストランよりお選びいただけます。東京湾の煌びやかな夜景とともにN.Y.グリルフレンチスタイルの熟成料理が堪能できる「マンハッタン」、中世プロヴァンスの貴族の別荘をイメージさせる落ち着いた雰囲気の中で、高級食材をアレンジしたモダン・フレンチを提供する「ラ・プロヴァンス」、プライベートな空間で周りの視線を気にせず、オマール海老や蝦夷アワビ、佐賀牛のロースをアレンジしたコースを楽しめる「イタリアンダイニング ジリオン」をご用意。さらに、神戸牛と黒毛和牛の食べ比べなど、シェフによる特選食材と匠の技をお届けする「鉄板焼 匠」でのクリスマス限定スペシャルコースをラインナップしております。

お食事の後は、キャンドルとバラで華やかに装飾されたロマンティックな雰囲気のチャペルで、聖なるクリスマスツリーの前でプロポーズをしていただけます。プロポーズの後は、生演奏でドラマティックにおふたりを祝福します。

大切な方への想いを伝える、人生の大切な節目となるプロポーズ。煌めく夜景とクリスマスの華やぎに包まれたホテルならではの特別な空間で、心を尽くしたおもてなしとともに、一生に一度の大切な瞬間をお迎えいただけます。大切な方の喜ぶ顔を思い浮かべながら、特別な一歩を踏み出すクリスマスを演出いたします。

<概要>

【期間】2026年12月18日(金)～20日(日)、23日(水)～26日(土)

【予約時間】17:30～20:00

【料金】¥190,000～ *税金、サービス料込み

【ご予約】HPより受付

【お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/propose/christmas-plan_2026.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、チェンパレン

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

[添付資料]クリスマスプロポーズプランの内容、レストランについて、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

【プラン内容】

◆チャペルdeクリスマスナイトプロポーズプラン

お好みのレストランでのお食事後、
キャンドルとバラで装飾されたロマンチックな雰囲気チャペルで、
「真実の愛」という意味を持つ21本の輝く薔薇の花束を贈り、プロポーズしていただきます。

＜ジリオンでのお食事の場合＞（個室確約） *仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

- ・料金：¥190,000 *消費税、サービス料込み
- ・内容：料理、シャンパンハーフボトル、ジュエル・ローズ21本、チャペル生演奏（バイオリン、オルガン）、チャペル装飾（クリスマス限定装飾、ハート型花びら&キャンドル）
- ・コース内容：
彩り豊かなナターレ前菜盛り合わせ オシエトラキャビアと共に
ブルターニュ産オマール海老とフォアグラのソテー ハスカップとバルサミコソース
ほうれん草のフェットチーネ 仔牛とジロール茸のラグー 黒トリュフを削って
蝦夷アワビのパイ包み焼き
佐賀牛ロース肉のグリリアータ 備長炭パウダーとピスタッキオペースト
パティシエ特製 聖なるクリスマスドルチェ
コーヒーまたは紅茶

＜マンハッタンでのお食事の場合＞ *仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

- ・料金：¥190,000 *消費税、サービス料込み
- ・内容：料理、シャンパンハーフボトル、ジュエル・ローズ21本、チャペル生演奏（バイオリン、オルガン）、チャペル装飾（クリスマス限定装飾、ハート型花びら&キャンドル）
- ・コース内容：
キャビア メルバトースト
タスマニアサーモンとホタテのカラフル・アート・テリーヌ
蝦夷アワビ その日のスタイルで
ヒラメのヴィエノワーズ風 ソース・ヴェルト
ダブルエイジング熊本県産阿蘇の赤牛ロースのグリル
エルダーフラワージュレ リンゴスープ
ショコラ・ド・ノエル 聖夜の一品
コーヒーまたは紅茶とカヌレ

＜ラ・プロヴァンスでのお食事の場合＞ *仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

- ・料金：¥203,000 *消費税、サービス料込み
- ・内容：料理、シャンパンハーフボトル、ジュエルローズ21本、チャペル生演奏（バイオリン、オルガン）、チャペル装飾（クリスマス限定装飾、ハート型花びら&キャンドル）
- ・コース内容：
パレット・アート・オードブル
季節鮮魚と野菜のマリネ キャヴィアを添えて
フォアグラとコンソメスープのパイ包み
カナダ産オマール海老 シェフのインスピレーション
黒毛和牛フィレ肉のグリエ
クリスマス特別デザート
コーヒーまたは紅茶とミニアルディーズ

＜鉄板焼 匠でのお食事の場合＞ *仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

- ・料金：¥215,000 *消費税、サービス料込み
- ・内容：料理、シャンパンハーフボトル、ジュエルローズ21本、チャペル生演奏（バイオリン、オルガン）、チャペル装飾（クリスマス限定装飾、ハート型花びら&キャンドル）
- ・コース内容：
ファーストディッシュ 鉄板アミューズ匠スタイル
クリスマス前菜 フォアグラのソテー
活 伊勢海老のグリル
本日の焼き野菜
神戸牛ロース50gと黒毛和牛フィレ50gの食べ比べ〜付けジュレでお召し上がりいただきます〜
匠特製ガーリックライス 味噌汁と香の物
アトリエセールよりパティシエ特製デザート
コーヒー または 紅茶



神聖なチャペルでプロポーズ



ホテル館内がクリスマス仕様に



21本のジュエル・ローズ



特別な夜を特別な方と堪能



感動のサプライズ空間



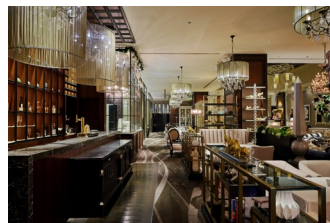
大切な方の喜ぶ顔を思い浮かべて



聖なる夜に愛を誓う

「イタリアンダイニング ジリオン」について

新鮮な野菜やオリーブオイルをふんだんに使い、素材の味わいを引き出したヘルシーイタリアンをコンセプトに、自家製生パスタをはじめ、スペシャリティ フルコースやアラカルトなど多彩なメニューをお楽しみいただけます。デザートは隣接するデザート工房「アトリエ・デセール」より、できたてをお届けいたします。記念日や誕生日などの特別な日、また大切なビジネスのご会食や接待にもご利用いただける個室もご用意しております。



ジリオン内観

「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。



マンハッタン内観

「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

「鉄板焼 匠」について

ヘルシー（健康）、ビューティ（美しさ）、フレッシュ（新鮮）をもとにオリーブオイルで調理する鉄板焼。「特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演する、世界のVIP をおもてなししてきた経験と技を具えた料理長 馬原雄一によるヘルシーな鉄板焼をお楽しみいただけます。2024年10月に「World Luxury Awards 2024」において世界最高位を含む3つの賞を受賞。

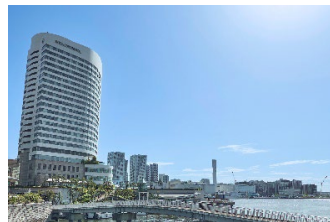


鉄板焼 匠内観

＜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。

<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。