



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年10月9日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイが贈る一夜限りのクリスマスディナーイベント
東京湾の夜景と生演奏で彩る、特別なクリスマスライブを演出

聖なる夜に贈るプレミアムクリスマスライブディナー 2026

開催日：2026年12月24日（木） 場所：ウィラード／5階



レインボーブリッジなどの煌びやかな東京湾の夜景や、
ライブ演奏とともにスペシャルコースを堪能するロマンティックなクリスマスライブ



(上)ホテル総料理長が手掛けるクリスマス限定コース
(下)趣向を凝らした一夜限りのディナーメニュー

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、煌めく東京湾が広がる特別なロケーションを舞台に、12月24日限定のクリスマスディナーイベントを開催します。レインボーブリッジやお台場を一望する空間で、生演奏と美食に包まれる特別なクリスマスライブをお届けします。

「プレミアムクリスマスライブディナー」は、東京湾を一望する220度のパノラマビューを舞台に、レインボーブリッジをはじめとする湾岸の夜景と生演奏を楽しむ、一夜限りのクリスマスディナーイベントです。ヴォーカルとピアノの音色が響く上質な空間で、大切な人と過ごすロマンティックなクリスマスライブを演出します。

フランス料理の世界大会で受賞歴を持つ、ホテル総料理長・中宇柊 満也が手掛けるクリスマス限定のスペシャルコースは、シーフードとホワイトアスパラガスのムースをクリスマスリースに見立てた華やかな冷前菜をはじめ、高知県梹原産雉とセーブ茸のシャルロット、平目のムニエル、国産牛フィレ肉の茸グラタンなど、冬の味覚を贅沢に取り入れました。コースの締めくくりには、濃厚なカフェショコラムースと塩ミルクアイスクリームで、味わいの余韻をお楽しみいただけます。素材の持ち味を生かすフランス料理の技法に、総料理長の故郷・高知県の食材も取り入れた、特別なクリスマスコースに仕立てました。

また、乾杯酒はシャンパンをご用意し、白・赤ワインやホテルオリジナルノンアルコールカクテルなど、多彩なフリードリンクをラインナップ。さらに、「ドン ペリニオン」を楽しめるプランや、レインボーブリッジ・お台場を望む東京湾の夜景を間近に楽しめる窓側席確約プランも揃え、クリスマスライブのひとつときをより華やかに演出します。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイが贈る、東京湾が煌めく夜景と生演奏が響く華やかな空間で、ホテル総料理長が一皿一皿に趣向を凝らしたスペシャルコースとともに心に残るクリスマスライブをお過ごしください。

<概要>

【開催日】2026年12月24日（木）

【場所】バンケットルーム「ウィラード」／5階

【時間】19:00～21:00（受付：18:30～ 5階ロビー）

【料金】＊消費税、サービス料込

プレミアムクリスマスライブディナー（乾杯酒シャンパン） 1名様 ¥25,000

プレミアムクリスマスライブディナー（乾杯酒ドン ペリニオン） 1名様 ¥29,000

<窓側確約>プレミアムクリスマスライブディナー（乾杯酒ドン ペリニオン） 1名様 ¥32,000

【ご予約】HPより受付 <https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/premium-christmas-2026.html>

【お問い合わせ】03-5404-2222（代表）

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

【コース内容・ドリンクメニュー】

<コース>

- ・シーフードのマリネとホワイトアスパラガスのムース クリスマスリース仕立て
- ・高知県梶原(ゆすはら)産雉とセーブ茸とマカロニのシャルロット 菊芋のスープ仕立て トリュフ風味
- ・平目のムニエル レモンとカシューナッツのアクセント
- ・グラニテ レオナルド
- ・国産牛フィレ肉の茸グラタン 季節野菜を添えて
- ・カフェショコラムースとソースルージュ 塩ミルクアイスクリーム
- ・コーヒーまたは紅茶

<ドリンクメニュー> *フリードリンクは2時間、ラストオーダー90分となります。

スパークリングワイン、赤・白ワイン、ビール、ウイスキー、カクテル(5種)、
ノンアルコールカクテル(5種)、ソフトドリンク(6種)



乾杯酒に「ドン ペリニヨン」付のプランもご用意



窓際確約席イメージ

<シンガー NATALIA D>

メキシコ出身のシンガー。6歳の頃に日本のアニメ主題歌に心を奪われ、J-POPへの憧れを原点にトライリンガルの歌唱スタイルを育んできました。2021年に日本へ移住後は、文化交流イベントに積極的に参加し、2023年11月にはさいたま市観光大使に就任。伸びやかな高音と鋭いリズム感を武器に、80～90年代のグルーヴ感あふれる楽曲から感情豊かなバラードまでを自在に歌いこなし、国境を越えて聴衆を魅了しています。



<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



シーフードのマリネと
ホワイトアスパラガスのムース



高知県梶原産雉とセーブ茸と
マカロニのシャルロット



平目のムニエル



グラニテ レオナルド



国産牛フィレ肉の茸グラタン



カフェショコラムースとソースルージュ

<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。