



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年10月9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

個性豊かな6つのレストランから選ぶ、煌めく非日常空間で過ごすクリスマス

クリスマスランチ&ディナープランの予約を開始

期間: 2026年12月1日(火)~12月25日(金)まで 場所: ファインダイニング ラ・プロヴァンス、鉄板焼 匠他 4店舗



クリスマスの特別なひとときを華やかに演出するスペシャルコースをご用意

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」、「鉄板焼 匠」、「イタリアンダイニング ジリオン」、「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」、「シェフズ ライブ キッチン」、「ハドソンラウンジ」にて、12月1日よりクリスマスシーズンを華やかに彩るランチ&ディナーコースを提供いたします。

各レストランの料理長が趣向を凝らし、クリスマスの特別なひとときを演出する期間限定スペシャルランチ&ディナーコースが登場。キャビアやオマール海老、黒毛和牛などの高級食材を贅沢に取り入れ、心躍るシーズンにふさわしい華やかなメニューに仕立てました。レストランごとに個性あふれる多彩なコースを取り揃え、シチュエーションやご予算に合わせてお好みのプランをお選びいただけます。

煌めくクリスマスデコレーションに包まれた非日常的な空間で、華やかな美食とともに心に残るロマンティックなクリスマスをお楽しみください。

<概要>

【期間】 2026年12月1日(火)~12月25日(金)まで

【場所】 ・ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F) / 鉄板焼 匠(1F) / イタリアンダイニング ジリオン(1F)

ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~20:00(コースL.O.)

・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(6F) ディナー17:30~20:00(L.O.)

・シェフズ ライブ キッチン(3F) ランチブッフェ11:00~14:15(L.O.) / ディナーブッフェ17:30~20:45(L.O.)

※ディナーブッフェは土曜日のみ17:30~21:45(L.O.)

・ハドソンラウンジ(1F) ランチ11:30~14:30(コースL.O.) / ディナー17:30~19:30(コースL.O.)

【料金】* 料金は税金込・サービス料別

ファインダイニング ラ・プロヴァンス

鉄板焼 匠

イタリアンダイニング ジリオン

東京オーシャンビューダイニング マンハッタン

シェフズ ライブ キッチン

ハドソンラウンジ

ランチ 1名様 ¥11,000~ / ディナー 1名様 ¥23,650~

ランチ 1名様 ¥13,200~ / ディナー 1名様 ¥24,200~

ランチ 1名様 ¥9,350~ / ディナー 1名様 ¥20,350~

ディナー 1名様 ¥25,300~

平日 ランチ 大人 ¥5,500~ / ディナー 大人 ¥7,370~

土日祝 ランチ 大人 ¥6,710~ / ディナー 大人 ¥8,580~

1名様 ¥11,306~

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-2222(代表) https://www.interconti-tokyo.com/feature/sp-christmas_2026.html#a04

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] 各レストランのクリスマスランチ&ディナープラン内容、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて

【各レストランのクリスマスランチ&ディナープラン内容】

※料金は税金込み、サービス料別となります。

ファインダイニングラ・プロヴァンス / 1F

オマール海老やプロヴァンス産仔羊肉、京鴨肉、黒毛和牛などシェフ厳選の食材をアレンジした、シェフによるクリスマス限定のスペシャルコースをご用意いたしました。クラシックなメインダイニングでプロヴァンス地方の華やかなクリスマス料理をお楽しみください。

【ランチおすすめコース】

◆ノエル・ド・パレットコース 1名様 ¥14,300

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン（おひとり様1杯） ※ノンアルコールに変更可

【前菜1】パレット・アート・オードブル～芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚～

【前菜2】冬の“旬”鮮魚のマリネ

【前菜3】季節魚介のブイヤベース

【魚料理】本日の鮮魚 市場での“出会い”または
活きオマール海老 シェフのインスピレーション（+2,750円）

【肉料理】プロヴァンス・シストロン産仔羊のグリエ

【デザート】クリスマスを彩るワゴンデザート 【お飲物】コーヒーまたは紅茶

【ディナーおすすめコース】

◆ノエル・ド・ニースコース

12月1日～12月23日：1名様 ¥23,650 12月24日・25日：1名様 ¥24,750

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン（おひとり様1杯） ※ノンアルコールに変更可

【始まりの一皿】パレット・アート・オードブル ～芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚～

【冷前菜】冬の“旬”鮮魚のマリネ

【温前菜】季節魚介のブイヤベース

【魚介料理】カナダ産オマール海老のボワレ

【肉料理】京鴨胸肉のロティ または 黒毛和牛フィレ肉のグリエ 黒トリュフソース（+3,300円）

【デザート】クリスマススペシャルデザート 【お飲物】コーヒーまたは紅茶とミニアルディーズ

◆ノエル・ド・マルセイユコース（グラス・ドンペリ付き） 1名様 ¥35,750

【乾杯酒】グラス ドン・ペリニヨン（おひとり様1杯） ※ノンアルコールに変更可

【始まりの一皿】パレット・アート・オードブル ～芸術家が愛した南仏プロヴァンスより五種の味覚～

【冷前菜】冬の“旬”鮮魚のマリネ フランス産キャビアと共に

【温前菜】トリュフ香るフォアグラとコンソメスープのパイ包み

【魚介料理】カナダ産オマール海老のボワレ

【肉料理】黒毛和牛フィレ肉のグリエ 黒トリュフソース

【デザート】クリスマススペシャルデザート

【お飲物】コーヒーまたは紅茶とミニアルディーズ

【お土産】イタリア伝統クリスマス菓子 自家製パネットーネ

鉄板焼 匠 / 1F

ヘルシー・ビューティ・フレッシュをもとにオリーブオイルで調理する、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による新感覚のヘルシー鉄板焼では、黒毛和牛と神戸牛の食べ比べに高級食材の鮑や伊勢海老などが付いたコースをご用意しております。

【ランチおすすめコース】

◆霞クリスマスランチコース 1名様 ¥19,800

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン ※ノンアルコールに変更可 ※オンライン予約特典

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル

【魚料理】季節鮮魚のグリル

【野菜】旬の焼き野菜

【肉料理】料理長特選黒毛和牛ロース50gとフィレ40gの食べ比べ

【食事】匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物

【デザート】アイスクリームとフルーツ、デザートワゴン

【お飲物】コーヒーまたは紅茶

【ディナーおすすめコース】

◆桔梗クリスマスディナーコース 1名様 ¥28,600

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン ※ノンアルコールに変更可 ※オンライン予約特典

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル

【前菜】フォアグラのソテー

【魚料理】活鮑のグリル 福岡県産あかもくのソース

【野菜】旬の焼き野菜

【肉料理】厳選黒毛和牛フィレ50gとロース50gの食べ比べ

【食事】匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物

【デザート】アトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート

【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆竜胆クリスマスディナーコース 1名様 ¥34,100

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン ※ノンアルコールに変更可 ※オンライン予約特典

【アミューズ】ファーストディッシュ 鉄板アミューズ 匠スタイル

【前菜】フォアグラのソテー

【魚料理】活伊勢海老のグリル 阿蘇高森よりゆず味噌クリームソース

【野菜】旬の焼き野菜

【肉料理】神戸牛ロース50gと厳選黒毛和牛フィレ50gの食べ比べ

【食事】匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物

【デザート】アトリエ・デセールよりパティシエ特製デザート

【お飲物】コーヒーまたは紅茶



ラ・プロヴァンス内観



ノエル・ド・マルセイユコース（イメージ）



季節魚介のブイヤベース（イメージ）



鉄板焼 匠 内観



竜胆クリスマスディナーコース（イメージ）



神戸牛と黒毛和牛の食べ比べをご用意

イタリアンダイニング ジリオン / 1F

世界のVIPをおもてなした料理長 阿部洋平渾身のクリスマスにふさわしい華やかなメニューをはじめ、高級シャンパーニュを組み合わせたコースなど多彩なプランをご用意いたしました。

【ランチおすすめコース】

◆ナターレ・ゴージャスランチコース 1名様 ¥12,650

【乾杯酒】グラスブマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールへ変更可
【前菜】冬を彩るイタリア前菜盛り合わせ
【パスタ】ズワイガニと鮮魚のスパゲッティペスカトーレロッソ
【魚料理】熊本・天草産真鯛のインパナートと帆立貝のグリル サルモリツリオソース
【肉料理】アンガス牛Tボーンステーキ
【デザート】パティシエ特製聖なるクリスマスドルチェ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶

【ディナーおすすめコース】

◆ナターレ エレガントコース 1名様 ¥20,350

【乾杯酒】グラスブマンテ「フェラーリ」 ※ノンアルコールへ変更可
【前菜】アトランティックサーモンのタルターレ カンパリゼリーとストラッチャテッラのスモーク
【スープ】マッシュルームのズッパカブチーノ仕立て
【パスタ料理】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
【魚料理】熊本・天草産真鯛のインパナートと北海帆立貝のグリル
【肉料理】岩手県産「たのはた鴨」のロースト フランボワーズとジュ・ディ・アナトラ
【デザート】パティシエ特製聖なるクリスマスドルチェ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆ナターレ グランデコース 1名様 ¥34,650

【お飲物】グラス ドン・ペリニヨン ※ノンアルコールへ変更可
【冷前菜】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缶と共に
【温前菜】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
【パスタ料理】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 黒トリュフと共に
【魚介料理】蝦夷アワビのパイ包み焼き
【肉料理】佐賀牛ロース肉とフォアグラのロッシェニ 備長炭パウダーとピスタッキオペースト
【デザート】聖なるクリスマスドルチェ 薔薇の粉雪と
【お飲物】コーヒーまたは紅茶
【お土産】イタリア伝統クリスマス菓子 自家製パネットーネ

東京オーシャンビューダイニング マンハッタン / 6F

クリスマスらしい華やかなカラフル・アート・テリーヌと熟成肉をニューヨークグリルスタイルでアレンジしたフレンチをご用意しております。きらめくレインボーブリッジの夜景を眺めながらロマンチックなディナーをお楽しみいただけます。

【ディナーおすすめコース】

◆ノエル グルマンディーヌ 1名様 ¥25,300

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン ※ノンアルコールに変更可
【アミューズ】ゲジェール
【前菜】キャビア メルバトースト
【冷前菜】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
【温前菜】蝦夷アワビのパイ包み焼き
【魚料理】ヒラメのヴィエノワーズ風 ソース・ヴェルト
【肉料理】ダブルエイジング熊本県産阿蘇の赤牛ロースのグリル
【アヴァンデセール】エルダーフラワーのジュレ リンゴのスープ
【グランデセール】ショコラ・ド・ノエル 聖夜の一皿
【ミニャルディーズ】カヌレ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆ノエル デギュスタシオン 1名様 ¥30,800

【乾杯酒】グラス モエ・エ・シャンドン ※ノンアルコールに変更可
【アミューズ】キャビア メルバトースト
【オードブル】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
【前菜】フォアグラポワレ トリュフ香るコンソメと共に
【温前菜】蝦夷アワビのパイ包み焼き
【魚料理】カナダ産オマール海老のポワレ アメリケーヌソース
【肉料理】黒毛和牛ヒレのグリエ 季節の野菜と共に
【アヴァンデセール】エルダーフラワーのジュレ リンゴのスープ
【グランデセール】ショコラ・ド・ノエル 聖夜の一皿
【ミニャルディーズ】カヌレ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆ノエル スペシャル 1名様 ¥44,000 *窓際席確約

【乾杯酒】グラス ドン・ペリニヨン ※ノンアルコールに変更可
【アミューズ】キャビア メルバトースト
【オードブル】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
【前菜】フォアグラポワレ トリュフ香るコンソメと共に
【温前菜】蝦夷アワビのパイ包み焼き
【魚料理】カナダ産オマールエビのポワレ アメリケーヌソース
【肉料理】最高級神戸牛ロースグリエ 季節の野菜と共に
【アヴァンデセール】エルダーフラワーのジュレ リンゴのスープ
【グランデセール】ショコラ・ド・ノエル 聖夜の一皿
【ミニャルディーズ】カヌレ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶



イタリアンダイニング ジリオン 内観



ナターレ グランデコース(ジリオン)



ズワイガニと鮮魚の
スパゲッティペスカトーレロッソ(ジリオン)



マンハッタン 内観



ノエル デギュスタシオンコース(イメージ)



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(イメージ)

シェフズライブ キッチン / 3F

シェフからの心温まるクリスマスギフトをイメージした贅沢なパーティー料理をお届けいたします。ハーブが香るローストチキンやフォアグラを詰めたターキーのパイ包みなど豪華なメニューに加え、リースやツリーを象った華やかな料理が登場。平日はパイ包み焼きのタイムサービス、クリスマス期間にはフォアグラロッシェニもご堪能いただけます。大切な方と心温まるひとときをお過ごしください。

◆Chef's GIFT プレミアムクリスマスブッフェ

<12月1日～18日>

ランチブッフェ 平日: 大人 ¥5,500～ 子供 ¥2,530 / 土日祝: 大人 ¥6,710～ 子供 ¥3,300

ディナーブッフェ 平日: 大人 ¥7,370～ 子供 ¥3,630 / 土日祝: 大人 ¥8,580～ 子供 ¥3,960

<12月19日～25日>

ランチブッフェ 大人 ¥9,020～ 子供 ¥3,300

ディナーブッフェ 大人 ¥12,716～ 子供 ¥3,960

【ランチ&ディナー共通おすすめメニュー】

- ・ファーストディッシュ コラーゲンたっぷり海老とトマトのクリームスープ
- ・リース風クリームチーズ
- ・フォアグラのフラン ミックスベリーソース
- ・シーフードのオランダーズ焼き ウニの香り
- ・ミートローフの2色のクルート焼き

【ランチブッフェおすすめメニュー】

- ・豚バラ肉のポルケッタ レンズ豆のトマト煮込みとともに
- ・穴子と貝のパエリア
- ・クリスピーフライドチキン
- ・パリパリチキン(おろしポン酢、BBQソース、フルール・ド・セル4種)

【ディナーブッフェおすすめメニュー】

- ・ハーブの香るローストチキン
- ・ターキーとフォアグラのパテ・アンクルート
- ・特選ローストビーフ
(フォンドボーソース、和風ソース、レフォール、きざみわさび、フルール・ド・セル4種)
- ・牛フィレ肉とフォアグラのステーキ トリュフソース ロッシェニ風(12月19日～25日限定)

ハドソンラウンジ / 1F

オマール海老や国産牛をご堪能いただける、クリスマス期間限定のスペシャルコースをご用意いたしました。クリスマスデコレーションが施されたラウンジでラグジュアリーなクリスマスのひとときをお過ごしいただけます。

◆クリスマススタンダードコース 1名様 ¥11,306

【乾杯酒】グラススパークリングワイン ※ノンアルコールに変更可

【前菜】ぶりのマリネ サラダ仕立て

【スープ】彩り野菜のコンソメスープ トリュフの香り

【メイン】金目鯛のボワレ 白ワインソース または 国産牛ロースのロティ シャリアピンソース

【デザート】スノーホワイトクリームダンジュ

【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆クリスマスアップグレードコース 1名様 ¥13,046

【乾杯酒】グラスモエ・エ・シャンドン ※ノンアルコールに変更可

【前菜】ぶりのマリネ サラダ仕立て

【スープ】彩り野菜のコンソメスープ トリュフの香り

【魚料理】オマール海老のボワレ 白ワインソース

【肉料理】国産牛ロースのロティ シャリアピンソース

【デザート】スノーホワイトクリームダンジュ

【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆クリスマスゴージャスコース 1名様 ¥16,522

【乾杯酒】グラス ドン・ペリニオン ※ノンアルコールに変更可

【前菜】ぶりのマリネ サラダ仕立て

【スープ】彩り野菜のコンソメスープ トリュフの香り

【魚料理】オマール海老のボワレ 白ワインソース

【肉料理】黒毛和牛ヒレステーキ トリュフソース

【デザート】スノーホワイトクリームダンジュ

【お飲物】コーヒーまたは紅茶



シェフズライブ キッチン内観



クリスマスブッフェイメージ
(シェフズライブ キッチン)



クリスマス期間限定で
牛フィレ肉とフォアグラのステーキを提供
(シェフズライブ キッチン)



ハドソンラウンジ内の暖炉の上に飾られた
迫力ある大きなリース



クリスマスアップグレードコース
(ハドソンラウンジ)

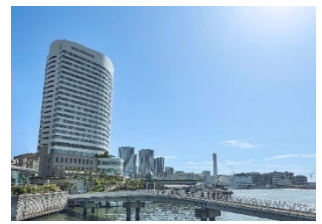


スノーホワイトクリームダンジュ
(ハドソンラウンジ)

＜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、東京ペイを臨む宴会場、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立者であるファン・トリッペ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。