報道関係者各位

2026年11月17日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

絶景ダイニングで味わう、シェフ厳選の美食セミブッフェ。冬季限定の選べるメインディッシュやこだわりスイーツが新登場

東京オーシャンビューダイニングで人気を誇るランチ限定 プリフィックスブッフェ「ウィンターグルメセレクション」をスタート

販売期間：2026年11月18日(水)～2027年2月28日（日） 場所：東京オーシャンビューダイニング マンハッタン



シェフ厳選の旬の食材が彩る冬季限定フェア「ウィンターグルメセレクション」



お好きなものをお好きなだけ味わえるご褒美ランチ



海と空が広がる開放的な開放的なロケーションが魅力のセミブッフェ

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、東京オーシャンビューダイニング マンハッタンにて、11月18日より豊かな冬の味覚を好きなだけ味わえる「ウィンターグルメセレクション」をスタート。シェフ厳選の旬の食材が彩る本フェアは、紅ズワイガニやアンコウ、サワラなど冬の味覚を取り入れた前菜ブッフェをはじめ、選べるメインディッシュには、フレンチの技が光る逸品をご用意いたします。さらに、エグゼクティブ シェフ パティシエが手掛けるスイーツは、甘酸っぱい苺や爽快な柑橘デザート、芳醇な焼き菓子を揃えました。海と空が溶け合う開放的なロケーションで、大人のご褒美プリフィックスランチブッフェとともに、冬を巡る美食の“Voyage（旅）”を心ゆくまでご堪能いただけます。

前菜ブッフェでは、マンハッタン特製テリーヌなどの定番メニューをはじめ、芳醇な香りが食欲をそそる「トリュフ香る冷製フラン」や「アンコウフリット」、旬の脂がのった「洋ナシコンポートとぶりのマリネ」、香ばしさと爽やかな酸味が広がる「サワラの炙りと柚子香るヴィネグレットと蕪マリネ」など、旬の食材をアレンジした彩り豊かなオードブルをラインナップ。オーブンから届く6種の焼き立てパンや素材の旨味を引き出した軽やかな前菜と彩り豊かなサラダの数々が、ランチの始まりを華やかに演出します。

メインディッシュは、料理長・村上が火入れにこだわる出来立てグリルフレンチを提供します。食べ応えのある肉料理から旬を取り入れた魚料理など、その日の気分やスタイルに合わせた一皿をお選びいただけます。

さらに、エグゼクティブ シェフ パティシエ永井が手掛けるスイーツは、甘酸っぱい苺をあしらったパンナコッタやタルトムースや多彩な柑橘アソート、素材本来の風味を引き立てた焼き菓子などをブッフェスタイルで提供、心満たすひとときをお届けします。

レインボーブリッジをはじめとする東京湾の絶景が広がるダイニングで味わう冬期限定の美食旅を、ご家族やご友人との集い、女子会やママ会など幅広いシーンでお楽しみください。

---------- ＜概 要＞ ----------

【期 間】 2026年11月18日（水）～2027年2月28日（日）
【場 所】 東京オーシャンビューダイニング マンハッタン／6F
【提供時間】11:30～16:30（コースL.O. 14:30／ブッフェL.O. 16:15）
【料金】 ＊税金込み、サービス料15%別
・前菜＋デザートブッフェ ￥5,500～
・前菜＋デザートブッフェ＋選べるメインディッシュ付き ￥7,700～
【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-2222 （代表）
https://www.interconti-tokyo.com/manhattan/plan/mhn-lunch-plan.html



エグゼクティブ シェフ パティシエが手掛けるスイーツ

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 、山崎、チェンバレン、鷹見
Tel：03-5404-3913 / Fax：03-5404-3919 ／ Email：pr@interconti-tokyo.com

【メニュー内容】 ＊税金込み、サービス料15%別
＊入荷状況に応じて、食材および産地の変更の可能性があります。

＜前菜＋デザートブッフェ＞

▼冷前菜
・グジェール
・小エビのキッシュ ブロッコリーのフォンダン添え
・マンハッタン特製 ブランケットポールのテリーヌ仕立て
・トリュフ香る冷製フランとコンソメジュレ
・カリフラワーブラマンジェ 紅ズワイガニのタルタル
・アンコウフリット ルイユソースと共に
・スモークサーモンのトルティーヤ
・赤ワイン香るゴボウとビーフパストラミのピンチョス
・リンゴのキャラメリゼと生ハムのブリニ
・フェンネル風味の洋ナシコンポートとぶりのマリネ
・サワラの炙りと柚子香るヴィネグレットと蕪のマリネ
・鶏もも肉のバロティーヌ 苺とナッツのアクセント
・自家製ジャンボン・ド・ポール 紫キャベツのシュークルートを添えて


オープンキッチンからお届けする冷前菜


鶏もも肉のバロティーヌ 苺とナッツのアクセント

▼サラダボウル
・トマトとバジルのサラダ
・カラフルサラダ
・小柱と大麦 いろいろ豆のサラダ
・金時人参とオレンジの根菜サラダ
・冬野菜のフリットとバルサミコハニーマスタードソース


冬の味覚を取り入れた13種類のオードブル


彩り豊かなサラダボウル

▼ドレッシング
・焼きオニオンのドレッシング
・人参ドレッシング
・ごぼうドレッシング
・シーザードレッシング


苺や柑橘類をあしらった絶品スイーツ


パティシエ特製ベリーヌ

▼スープ
・根セロリのポタージュ ベトラーブエキューム

▼チーズ
・カマンベール
・コンテ
・ブルーチーズ


自家製オレンジとプラリネのパリ・ブレスト


素材本来の風味を引き立てた焼き菓子

▼焼きたてパン
・コーンパン
・パン・オ・ルージュ
・バターロール
・クルミパン
・ミニバゲット
・フォカッチャ


火入れにこだわった選べるメインディッシュ


豚頬肉の赤ワイン煮込み

▼デザート
・紅茶とイチゴのタルトムース
・オレンジとプラリネのパリ・ブレスト
・カシスとナッツのチョコタルト
・いちごのパンナコッタ
・ブラッドオレンジとイチゴのジュレ
・ゆずサバランとバニラムース
・ミルクチョコプリンと洋ナシのコンフィ
・トンカ豆とフレーズのフィナンシェ
・ヘーゼルナッツブラウニー
・ハニージンジャーレモンのケーク
・アイスクリーム2種
・フレッシュフルーツ2種


金目鯛のブレゼ


信玄鶏胸肉のコルドンブルー

＜お好みで選ぶメインディッシュ＞
・豚頬肉の赤ワイン煮込み 濃厚なソースを添えて
・信玄鶏胸肉のコルドンブルー とろけるフロマージュとソースシュプレーム
・金目鯛のブレゼ 白ワインとサフラン香るナージュ

＜プレミアムメインディッシュ＞
・氷温熟成アンガス牛ロースのグリエ（＋￥2,420）
・ダブルエイジング 熊本県産阿蘇赤牛のロースのグリエ 黒コショウ香る赤ワインソース（＋￥3,410）
・A3黒毛和牛のグリエ トリュフ香るペリグーソース （＋￥4,950）

「東京オーシャンビューダイニング 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愉しみいただけます。



マンハッタン内観

「マンハッタン料理長　村上誼（むらかみ　よしみ）プロフィール」

1990年生まれ・神奈川県出身。母親の実家が蕎麦屋だったバックボーンを持ち、物心が付いた頃からお客様が喜んでいる様子を見て嬉しく感じることや、家族に料理を作った際に喜んでもらった経験から、将来は料理人を目指したいという気持ちが芽生える。さらに、外食する機会の中でフランス料理の華やかさやシェフのコックコート姿に憧れ、ホテルのフランス料理に進む。2013年4月日本大学 生物資源科学部 食品生命学科卒業後、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社。フレンチレストラン「ファインダイニング ラ プロヴァンス」にてフランス料理の基礎を学ぶ。2023年9月にレインボーブリッジビューダイニング＆シャンパンバー マンハッタンの料理長に就任。
お客様に喜んでいただくことを一番に考え、味、彩り、コースのバランスを考えながら日々料理に向き合う。ここでしか味わえない料理の創作と提供することを常に心がけ、再び訪れたくなるようなお店づくりを目指している。



マンハッタン料理長　村上誼

「エグゼクティブ シェフ パティシエ 永井 翔也（ながい しょうや）プロフィール」

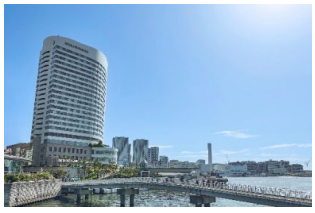
帝国ホテルのペストリーキッチンにて約7年、数々の新商品を考案。その後、独立しコンサルタントとしての取り組みや専門学校へ専属特別講師として勤務したのちカナダへ渡り、Thierry Chocolatesの2号店の立ち上げや人材育成を担う。2022年1月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し副製菓長代理として従事。2023年7月よりアメリカにある5スターホテルの製菓長代理として、ホテル内全レストランのメニューの考案、製造やショップのケーキ、焼き菓子の商品開発を担当し、さらにマネージメント業務も担う。2024年6月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブシェフパティシエに就任。菓子作りは“アート”、つまり個性を表現する作品であり、失敗はあっても不正解は無く全てが正解という想いから、固定概念を取り払った自由な発想が欠かせないと考え、日々菓子作りに向き合う。



エグゼクティブ シェフ パティシエ
永井 翔也

＜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220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、220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。