



ホリデーシーズンにふさわしいシェフ自慢の特選コースと空間で、華やかなクリスマスを演出

クリスマス ランチ&ディナープラン

期間：2020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 全7店舗



ラ・プロヴァンスではキャビア、オマール海老などの高級食材を使った料理が登場



鉄板焼 匠では伊勢海老、鮑、黒毛和牛などをご用意

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：山田 弘之)では、ホテル内レストランの「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」、「シェフズ ライブ キッチン」、「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」、「ハドソンラウンジ」、「インルームダイニング(ルームサービス)」にて、12月1日より各レストラン料理長が厳選した食材で聖夜に相応しいコースを華やかにアレンジし、ロマンティックなクリスマスを演出いたします。

各レストランでは、グラスシャンパンやグラスドン・ペリニオンがついたランチ&ディナーコースを提供するほか、ご家族やご友人で気軽に楽しめるブッフェレストランでは、イルミネーションをご覧いただきながらクリスマススペシャルブッフェをご堪能いただけます。シチュエーションやお好みに合わせてご利用いただける多彩なレストランプランをご用意しておりますので、クリスマスデコレーションされた非日常的な華やかな空間で、大切な方と特別なひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】 2020年12月1日(火)～12月25日(金)まで *レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタンは24日と25日のみオープン。

【場所】 ファインダイニングラ・プロヴァンス(1F) ランチ11:30～14:30(L.O.) / ディナー17:30～21:00(L.O.)
鉄板焼 匠(1F) ランチ11:30～14:30(L.O.) / ディナー17:30～21:00(L.O.)
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17:30～21:00(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17:30～21:00(L.O.)
シェフズ ライブ キッチン(3F) ランチブッフェ11:00～14:30 / デザート&ライトミールブッフェ15:00～16:45 /
ディナーブッフェ17:30～22:00 *L.O.は閉店時間の15分前
ハドソンラウンジ 10:30～22:00(L.O.21:30) | インルームダイニング(ルームサービス) ディナー 17:00～22:00(L.O.)

※当面短縮営業となりますので、詳しくはホームページをご確認ください。 www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html

【料金】 *料金は税金・サービス料別

ファインダイニングラ・プロヴァンス	ランチ 1名様 ¥6,000～ / ディナー 1名様 ¥22,000～		
鉄板焼 匠	ランチ 1名様 ¥12,000～ / ディナー 1名様 ¥20,000～		
イタリアンダイニング ジリオン	ランチ 1名様 ¥6,000～ / ディナー 1名様 ¥14,000～		
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	ディナー 1名様 ¥22,500～		
シェフズ ライブ キッチン	ランチブッフェ	デザート&ライトミールブッフェ	ディナーブッフェ
平日 /	大人 ¥4,300 子供 ¥2,000	大人 ¥3,200 子供 ¥2,000	大人 ¥5,800 子供 ¥2,900
土日 /	大人 ¥4,800 子供 ¥2,300	大人 ¥3,500 子供 ¥2,000	大人 ¥6,600 子供 ¥3,200
12/19～25 / ランチ	大人 スパークリングワイン付き ¥4,300	シャンパン付き ¥5,000	子供 ¥2,300
	デザート&ライトミールブッフェ	大人 スパークリングワイン付き ¥3,500	シャンパン付き ¥4,000 子供 ¥2,300
	ディナー	大人 スパークリングワイン付き ¥8,045	シャンパン付き ¥8,850
	ハドソンラウンジ	¥4,826～ インルームダイニング(ルームサービス) ディナー 2名様	¥33,000

【ご予約・お問い合わせ】 www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/christmas.html

03-5404-7895(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) | 03-5404-2246(シェフズ ライブ キッチン)

03-5404-7894(ハドソンラウンジ) | 03-5404-3925(マンハッタン ※受付時間：平日12:00-18:00) | 03-5404-2222(インルームダイニング)

【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、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組み、インターコンチネンタルホテルズ&リゾートについて

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、陳、松山

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

ファインダイニング ラ・プロヴァンス/1F

フランスの星付きレストランでの経験を持つ料理長木内による
プロヴァンス料理をご堪能いただけるコースをはじめ、
オマール海老や鴨肉のローストなどクリスマスの季節に相応しいメニューをご用意いたしました。
コースの最後にはクリスマス限定のデザートをお楽しみいただけます。

【ランチ】

◆ノエル・ド・ベレ 1名様 ¥6,000

華やかなプロヴァンス料理と女性に人気のクリスマスデザートワゴンで贅沢なランチを。

【乾杯酒】ロゼスパークリングワイン(1名様につきグラス1杯)

【前菜】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】冬の旬前菜

【スープ】マグロと下仁田葱のポトフ

【メインディッシュ】本日の鮮魚 または 本日のお肉料理 または アップグレードメニュー

【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、ハーブティーなど

◆ノエル・ド・パレット 1名様 ¥8,000

食前酒が付いたプロヴァンス料理を楽しめるフルコース。

人気のアフタヌーンティー風デザートで優雅なランチを。

【乾杯酒】ロゼスパークリングワイン(1名様につきグラス1杯)

【前菜】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】冬の旬前菜

【スープ】マグロと下仁田葱のポトフ

【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(+¥2,000)

【メインディッシュ】本日のお肉料理 または アップグレードメニュー

【デザート】クリスマス限定 苺のアフタヌーンティースタイルデザート(写真はイメージ)

【お飲物】コーヒーまたは紅茶、ハーブティーなど

「ノエル・ド・ベレ」および「ノエル・ド・パレット」のアップグレードメニュー

- ・オーストラリア産 仔牛のポワレ(+¥1,500)
- ・フランス産 鴨胸肉のロースト(+¥1,500)
- ・氷温熟成牛フィレ肉のポワレ(+¥2,500)
- ・蝦夷鹿のグランヴヌール(+¥2,500)
- ・プロヴァンス・シストロン産 仔羊のグリエ(+¥3,000)
- ・阿蘇のあか牛のグリエ(+¥3,500)

◆【ソファール確約】ノエル・ド・パレット+アップグレード 1名様 ¥12,000

乾杯シャンパンが付いたオマール海老と牛フィレをソファール席で堪能する
ゴージャスなフルコースランチ。

【特典】ソファールのお席を確約

【乾杯酒】シャンパン(1名様につきグラス1杯)

【前菜】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】冬の旬前菜

【スープ】マグロと下仁田葱のポトフ

【魚料理】活 オマール海老 シェフのインスピレーション

【メインディッシュ】国産牛ロース肉とフォワグラのロッシェニ 黒トリュフソース

【デザート】クリスマス限定 苺のアフタヌーンティースタイルデザート

【お飲物】コーヒーまたは紅茶、ハーブティーなど

【ディナー】

◆ノエル・ド・マルセイユ

乾杯シャンパンが付いたキャビア、フォアグラ、オマール海老を堪能。

- ・乾杯酒シャンパン(1名様につきグラス1杯) 1名様 ¥22,000
- ・乾杯酒ドン・ペリニオン(1名様につきグラス1杯) 1名様 ¥25,000
- ・ドン・ペリニオン(2名様につきボトル1本) 1名様 ¥35,000

【前菜】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】冬の旬前菜 フランス産キャビアと共に

【魚料理1】フォワグラとトリュフのクロケット

【魚料理2】カナダ産オマール海老 季節からインスピレーション

【肉料理】北海道蝦夷鹿ロース肉のポワレ 赤い果実と赤ワインのソース または
阿蘇のあか牛のグリエ 赤ワインと香味野菜のソース(+¥2,000)

【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、ハーブティーなど



ラ・プロヴァンスの内観



ラ・プロヴァンスのクリスマスランチ(イメージ)



ラ・プロヴァンスのクリスマスディナー(イメージ)

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、グラスシャンパンやボルドン・ペリニオンなどが付いたランチ&ディナーコースをご用意しております。

◆クリスマス限定 黒毛和牛ランチコース 1名様 ¥12,000

旬の鮮魚のグリルや黒毛和牛2種類部位の食べ比べを堪能するランチコース

【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】 鮮魚のグリル 季節のソースで

【肉料理】 黒毛和牛ロース50gとフィレ40gの食べ比べ

【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジ アトリエ・デセールより
アイスクリームとプティガトーワゴン

【お飲物】 コーヒー または 紅茶

◆伊勢海老×黒毛和牛 クリスマス限定ディナーコース 1名様 ¥20,000

伊勢海老、黒毛和牛ロースまたはフィレを堪能するディナーコース

【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】 匠特製 本日の前菜

【魚料理】 活 伊勢海老のグリル 季節のソースで

【野菜】 本日の焼き野菜

【肉料理】 黒毛和牛ロースまたはフィレ

【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジ 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

◆帆立貝と伊勢海老×黒毛和牛が魅力！特別ディナーコース 1名様 ¥22,000

伊勢海老、黒毛和牛ロース&フィレを食べ比べできる贅沢なディナーコース

【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】 匠特製 本日の前菜

【魚料理】 帆立貝のグリルと伊勢海老のグリルの食べ比べ

【野菜】 本日の焼き野菜 【肉料理】 黒毛和牛ロースまたはフィレ

【お食事】 匠特製 ガーリックライス／味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジ 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

◆フォアグラ×伊勢海老×黒毛和牛を堪能！限定ディナーコース 1名様 ¥25,000

フォアグラのソテーや活伊勢海老のグリル、黒毛和牛2種類部位の食べ比べを堪能するディナーコース

【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

【冷前菜】 匠特製 本日の前菜 【温前菜】 フォアグラのソテー

【魚料理】 活 伊勢海老のグリル 【野菜】 本日の焼き野菜

【肉料理】 黒毛和牛ロース または フィレ

【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジにてアトリエ・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

◆活鮑×神戸牛と黒毛和牛の食べ比べを堪能！至高ディナーコース 1名様 ¥28,000

活鮑のグリルは、産地の異なる和牛の食べ比べを堪能するディナーコース

【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】 匠特製 本日の前菜 【魚料理】 活 鮑のグリル

【野菜】 本日の焼き野菜

【肉料理】 神戸牛ロース50gと黒毛和牛フィレ40gの食べ比べ

【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジにてアトリエ・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

◆フォアグラ×活鮑×神戸牛と黒毛和牛の食べ比べを堪能！至極ディナーコース 1名様 ¥30,000

フォアグラ、活鮑のグリル、産地の異なる和牛を食べ比べを堪能するディナーコース

【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

【冷前菜】 匠特製 本日の前菜 【温前菜】 フォアグラのソテー

【魚料理】 活 鮑のグリル 【野菜】 本日の焼き野菜

【肉料理】 神戸牛ロース50gと黒毛和牛フィレ40gの食べ比べ

【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジにてアトリエ・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

◆クリスマス限定 贅沢ランチコース 1名様 ¥13,000

肉厚の帆立貝や旬の鮮魚、黒毛和牛2種類部位の食べ比べを堪能するランチコース

【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】 帆立貝のグリルと季節の鮮魚のグリルの食べ比べ 季節のソースで

【野菜】 本日の焼き野菜

【肉料理】 黒毛和牛ロース50gとフィレ40gの食べ比べ

【お食事】 匠特製ガーリックライス／味噌汁と香の物

【デザート】 ニューヨーククラウンジ アトリエ・デセールより
アイスクリームとプティガトーワゴン

【お飲物】 コーヒー または 紅茶



鉄板焼 匠の内観



鉄板焼 匠のクリスマスランチ(イメージ)



鉄板焼 匠のクリスマスディナー(イメージ)



特別ディナーコースで提供する帆立貝のグリル

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。

◆「三大珍味前菜コース」 1名様 ¥6,000

三大珍味前菜、選べるメインディッシュ、デザートはワゴンサービスで莓スイーツを堪能

【乾杯酒】スプマンテ「フェラーリ」(1名様につきグラス1杯)

【冷前菜】豪華三大珍味ハイティーオードブル ~オードブルの饗宴~

【スープ】季節野菜のスープ

【パスタ】ズワイガニとカラスミのスパゲッティ

【肉料理】*以下のメニューから1品お選びいただけます。

- ・白身魚の香草焼き 旬野菜添え 本日の肉料理
- ・マグレカナルのスパイスロースト 森の果実ソース +¥1200(税サ別)
- ・フランス産仔鳩のロースト 栗のピューレとほうれん草のスパツツェリ +¥1400(税サ別)
- ・国産牛のステーキとフォアグラの重ね焼き +¥2000(税サ別)

【デザート】莓とチョコレートデザートワゴン

莓のタルト、莓のムース、クラシックショコラ、チョコレートムース、焼き菓子など

【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆「ルナ・ピエーナコース」 1名様 ¥7,500

ハイティーオードブルから始まる毛ガニやオマール海老を堪能するリッチな限定ランチコース

【乾杯酒】スプマンテ「フェラーリ」(1名様につきグラス1杯)

【冷前菜】免疫力を高めるハイティーオードブル ~オードブルの饗宴~

【スープ】季節野菜のスープ

【温前菜】オマール海老のグリエ

【パスタ】毛ガニとダッテリーニマトのスパゲッティ

【肉料理】* ¥6,000コースの肉料理と同様

【デザート】季節果実のクリスマスドルチェ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶

◆「アルジェント コース」 1名様 ¥9,800

オマール海老など豪華前菜2種×タラバガニパスタ×甘鯛&牛煮込みのWメインの豪華ランチコース

【乾杯酒】スプマンテ「フェラーリ」(1名様につきグラス1杯)

【冷前菜】豪華三大珍味ハイティーオードブル ~オードブルの饗宴~

【温前菜】オマール海老のグリエ

【魚介料理】島根県浜田港産甘鯛と魚介類のイタリア風ブイヤベース

【パスタ】タラバガニとトロコリのピアンコ カラスミを振りかけて

【お肉料理】1品お選びいただけます

- ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- ・幻の和牛土佐赤牛のロースト マデラソースと冬トリュフのスライス +¥2,000(税サ別)

【デザート】季節果実の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 スタンダード コース」 1名様 ¥14,000

キャビア、フォアグラ、和牛を堪能するディナーコース

【乾杯酒】スプマンテ「フェラーリ」(1名様につきグラス1杯)

【アミューズ】Zillionオリジナルキャビア カリフラワーのパンナコッタ 毛ガニ ビスクの泡

【冷前菜】信玄鶏胸肉と冬野菜のテリーナ バジルのアクセント

【温前菜】液体塩麴でマリネしたフォアグラソテー

五香紛のクランブルとバニラ風味の根セロリピューレ

【パスタ料理】北海ウニとブロッコリーのラグー トロコリ レモンの薫り

【お肉料理】和牛サーロインの炭火焼き

【デザート】莓の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 アップグレード コース」 1名様 ¥16,000

乾杯酒&キャビア、フォアグラ、伊勢海老、和牛を堪能するディナーコース

【乾杯酒】スプマンテ「フェラーリ」(1名様につきグラス1杯)

【アミューズ】Zillionオリジナルキャビア カリフラワーのパンナコッタ 毛ガニ ビスクの泡

【冷前菜】信玄鶏胸肉と冬野菜のテリーナ バジルのアクセント

【温前菜】液体塩麴でマリネしたフォアグラソテー

五香紛のクランブルとバニラ風味の根セロリピューレ

【パスタ料理】北海ウニとブロッコリーのラグー トロコリ レモンの薫り

【魚介料理】三重県産伊勢海老2種の調理法 シェフのインスピレーションで

【お肉料理】和牛サーロインの炭火焼き

【デザート】莓の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 アップグレード コース」 1名様 ¥20,000

ドンペリで乾杯！キャビア、フォアグラ、伊勢海老、和牛を堪能するディナーコース

【乾杯酒】ドン・ペリニオン(1名様につきグラス1杯)

【アミューズ】Zillionオリジナルキャビア カリフラワーのパンナコッタ 毛ガニ ビスクの泡

【冷前菜】信玄鶏胸肉と冬野菜のテリーナ バジルのアクセント

【温前菜】液体塩麴でマリネしたフォアグラソテー

五香紛のクランブルとバニラ風味の根セロリピューレ

【パスタ料理】北海ウニとブロッコリーのラグー トロコリ レモンの薫り

【魚介料理】三重県産伊勢海老2種の調理法 シェフのインスピレーションで

【お肉料理】和牛サーロインの炭火焼き 香り高い黒トリュフを纏って

【デザート】莓のクリスマスドルチェ 【お飲物】コーヒーまたは紅茶



イタリアンダイニング ジリオンの内観



ハイティーオードブルとアフタヌーンティースタイルのデザートが付いたランチ



イタリアンダイニング ジリオンのディナー(イメージ)



伊勢海老を使った豪華なディナー



フォアグラ、伊勢海老、和牛など高級食材を使った豪華メニュー

シェフズライブキッチン®/ 3F

"ヘルシー、ビューティー、フレッシュ"をコンセプトに、ライブ感あふれるブッフスタイルを展開するシェフズライブキッチン®は、東京ベイを彩るイルミネーションとともに、シェフが目の前で料理するパフォーマンスをお楽しみいただけます。12月19日～25日のディナータイムには「国産牛とフォアグラのポワレロッシェニ」や「ロースターキー」など、クリスマスディナー限定スペシャルメニューをご用意しております。

【ファーストディッシュ】

・コラーゲンたっぷり 鱈と根菜のパイ包みスープ

【カスタマイズサラダコーナー】

- ・生ハムのシーザーサラダ
- ・スモークサーモンとフルーツサラダ
- ・シーフードのサラダ セビーチェ風
- ・スモークサーモンとたっぷり野菜の生春巻き
- ・クリスマス風カップサラダ
- ・ローストチキンのスパイシーなサラダ

【前菜】

- ・雲丹のフラン 豆乳クリーム添え
- ・牛タンとモッツアレラのサラダ
- ・クリームチーズとサーモンのクリスマスツリー風
- ・小肌のマリネ 柑橘の香り
- ・ズワイガニとゆり根のムース キャビア添え

【にぎり寿司】

ランチ: 鮪、サーモン、烏賊

ディナー: 鮪、ブリ、烏賊、鯛、サーモン、海老、

【天ぷら(ディナーのみ)】

・海老、スケダチ、烏賊、里芋、舞茸、しし唐

【ご飯・麺など】

ランチ: 牛すじカレー／タイ風グリーンカレー／スープカレー

* 日替わりで提供

ディナー: 蟹の炊き込みご飯

【温製料理(和食)】

- ・松茸の和風卵焼き
- ・うなぎとネギの鰻巻き
- ・しらすと青のりの卵焼き

【温製料理(洋食)】

- ・クラムチャウダー風グラタン
- ・ロブスターとシーフードのピヤベース
- ・ミートローフ 冬野菜を添えて
- ・鴨胸肉のロースト はちみつとオレンジの香り(ランチのみ)
- ・金目鯛のパブール 彩り野菜のバターソース(ディナーのみ)

【ライブコーナー】

- ・ランチ : パリパリチキンの鉄板焼
チキンの揚げたて唐揚げ(おろしポン酢、油淋鶏、ヤンニョム)
- ・ディナー: 国産牛の鉄板すき焼き(11/27～12/18)
ローストビーフ(11/27～25)
ロースターキー(12/19～25)
牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ(12/19～25)

【デザート】

苺のムース、苺のプリン、苺のショートケーキ、モンブラン、苺のジュレ、チョコレートケーキ、苺のタルト

【カスタマイズデザート】

- ・バックン窯で焼き上げた シュークリームアイス
- ・カラフルテイストパフェ 3種(シズナル・チョコ・フルーツ)
- ・アイスクリーム 4種(バニラ・チョコレート・イチゴ・柚子)
- ・ソフトクリーム 2種(濃厚ミルク・シズナル)



国産牛とフォアグラのポワレロッシェニ



コラーゲンたっぷり
鱈と根菜のパイ包みスープ



シェフズライブキッチン®の内観



クリスマスウィークのディナー限定でスペシャルメニューをご用意



キャビアや雲丹などの高級食材を使った前菜



ロブスターを使ったピヤベース、鴨肉のロースト、ローストビーフ
などフェスティブシーズンならではのメニューが勢ぞろい



デザートは苺を使ったメニューが並ぶ

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

開催期間：2020年12月24日(木)、25日(金) 17:30~21:00(L.O.)
 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。
 レインボーブリッジを眺めながらロマンティックなディナーをお楽しみいただけます。

◆ノエル ギルマンディーズ

モエエシャンドンで乾杯！キャビア&鮑を堪能する豪華ディナーコース

【乾杯酒】モエ・エ・シャンドン(1名様につきグラス1杯) 1名様 ¥22,500

ドン・ペリニヨン(1名様につきグラス1杯) 1名様 ¥25,000

【アミューズ】 フランス産キャビアとメルバトースト

【オードブル】 シャン産鴨肉と根菜のテリーヌ クリスマスの彩り

【前菜】 蝦夷アワビのロティ トリュフの香り

【魚料理】 金目鯛のポワレ 2色のソース

【肉料理】 熊本県産阿蘇の赤牛のロース マデラソース

【小さなデザート】 ベリーのスープ

【デザート】 イチゴのミルフィーユ仕立て ホワイトチョコのソース

【小菓子】 ミニアルディーズ/コーヒー または 紅茶

◆ノエル デギュスタッション *窓際確約 1名様 ¥31,000

窓側のお席で、乾杯酒ドンペリ付き、キャビア、鮑、オマール、
 ダブル熟成和牛を堪能する豪華ディナー

【特典】窓側のお席を確約

【乾杯酒】ドン・ペリニヨン(1名様につきグラス1杯)

【アミューズ】 フランス産キャビアとメルバトースト

【オードブル】 シャン産鴨肉と根菜のテリーヌ クリスマスの彩り

【温前菜】 ランド産フォアグラのポワレ トリュフと安納芋のヴルーテに浮かべて

【温前菜】 蝦夷アワビのロティ タルト仕立て

【魚料理】 オマールエビのミキュイ アメリケヌソース

【肉料理】 黒毛和牛のフィレ マデラソース

【小さなデザート】 ベリーのスープ

【デザート】 イチゴのミルフィーユ仕立て ホワイトチョコのソース

【小菓子】 ミニアルディーズ/コーヒー または 紅茶



マンハッタンの内観



マンハッタンのクリスマスディナー(イメージ)



マンハッタンでは窓際確約のプランを用意

ハドンラウンジ/1F

シャンパンとクリスマス特製オードブルが付いたセットをご用意いたしました。
 クリスマスデコレーションされたラウンジで非日常のひとときをお過ごしください。

◆特製オードブル×グラス モエ エ シャンドン 1名様 ¥4,826

◆特製オードブル×ボトル モエ エ シャンドン 1名様 ¥8,044

◆特製オードブル×グラス ドンペリニヨン 1名様 ¥6,435

◆特製オードブル×ボトル ドンペリニヨン 1名様 ¥14,800

<クリスマス特製オードブルプレート>

- ・季節の鮮魚のセビーチェ
- ・オマール海老のビスク風クロック
- ・フォアグラのクレームブリュレ
- ・パテドカンパーニュ
- ・ジャガイモとトリュフ



クリスマス特製オードブルとドンペリニヨン(イメージ)



ホテルのアイコン的なラウンジ&バー

インルームダイニング(ルームサービス) *12/19~25期間・数量限定販売

インルームダイニングでは、クリスマス風アレンジしたオードブル、オマール海老、
 国産牛ロースで華やかにクリスマスを演出。シェフ自慢のお料理をお部屋でもご堪能
 いただけます。

◆クリスマススペシャルディナーコース 2名様 ¥33,000

【アミューズ】 フォアグラとバナナのオペラ

【オードブル】 3種野菜のムースとシーフードのマリネ ノエル風

【魚料理】 カナダ産オマール海老とホウボウのパイ包み焼き トリュフ風味

【肉料理】 国産牛ロースのグリエ ヴィオレマスタードソース

【デザート】 クリスマススペシャルケーキ/プティ・フル

【お飲物】 コーヒー または 紅茶

*ディナー付きのクリスマス宿泊プラン(12/1~25の期間:¥66,000~)も販売



水辺の景色をご堪能いただきながらクリスマスディナーを楽しめる

【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

3. 施設の対応

1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食食用トレーの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

2. 感染予防

- ・感染予防のため、ブッフスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いしております。

3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただけます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

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、70年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタルアンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihghotels.co.jp