



東京湾の夜景を一望するロケーションで、ライブ演奏とともに楽しむスペシャルイベントを開催
オーシャンビューテラスでのアペリティフから始まるCandle Nightディナー

実施期間: 2023年9月1日(金)、8日(金)、15日(金) 場所: 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



ルーフトップテラスで提供するアミューズイメージ



キャンドルが煌めく店内で、レインボーブリッジやお台場の夜景とともにスペシャルディナーを愉しめる コースはカラフルなテリーヌと乾杯酒にヴーヴ・クリコでスタート

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、東京湾の絶景を一望するレインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタンにて、あたたかなキャンドルに包まれた幻想的な会場で、ライブ演奏を聴きながらシェフ井上によるスペシャルディナーをご堪能いただけるイベントを、3日間限定で開催いたします。

「Candle Nightディナー」は、併設のルーフトップテラスで煌びやかなレインボーブリッジや東京湾の夜景とともに、シャンパンとフレンチテイストのアミューズをお楽しみいただいた後、キャンドルでデコレーションされた幻想的なダイニングで、シェフ井上による季節の食材をふんだんに使用したスペシャルコースをお楽しみいただけるイベントです。さらに、ヴォーカル&ピアノのライブ演奏で上質なひとときを演出いたします。

コースは、旬のキノコと豚足を使ったシグネチャーメニューのカラフルアートテリーヌでスタート。メインディッシュの魚料理は、旬のスズキのポワレまたはオマール海老のフイヤベースをご堪能いただけます。お肉のメインディッシュはアンガス牛または黒毛和牛のグリルをお届けいたします。デザートは、ハロウィンがテーマのスイーツをアフタヌーンティースタイルでご用意いたしました。さらに、乾杯酒にヴーヴ・クリコのグラスシャンパンを、食中には17種類のアルコールとノンアルコールドリンクをフリーフローで提供いたします。

東京湾の夜景を一望する最高のロケーションで、スペシャルディナーとともに非日常的ひとときを大切な方とお楽しみください。

<概要>

【期間】 2023年9月1日(金)、8日(金)、15日(金) *参加希望日の前日16時までに要予約

【場所】 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

【時間】 18:30~19:00 テラスにてアペリティフタイム

19:00~21:00 ダイニングにてライブ演奏とともにグリルフレンチコースをお楽しみいただけます。

【人数】 各回15組30名限定 *1グループ3~4名予約可

【料金・内容】 ※税金、サービス料込み

Candle Nightディナー 1名様 ¥18,000

食前酒(シャンパン)、アミューズ(テラスにて提供)、スペシャルディナー(前菜、魚メインディッシュ、肉メインディッシュ、アフタヌーンティースタイルデザート、コーヒーまたは紅茶)、フリードリンク120分(アルコール9種、ノンアルコール8種)

Candle Nightディナー スペシャル 1名様 ¥20,000

ディナーコースの魚のメインディッシュをアップグレードし、その他は上記と同様の内容を提供

Candle Nightディナー ゴージャス 1名様 ¥22,000

ディナーコースの魚および肉のメインディッシュをアップグレードし、その他は上記と同様の内容を提供

Candle Nightディナー ゴージャス 窓際確約 1名様 ¥24,000

ゴージャスコースに、東京湾の夜景を一望する窓際のお席をご用意(各回4組8名限定)

Candle Nightディナー ゴージャス 窓際確約 ヴーヴ・クリコボトル付き 1名様 ¥32,000 ドン・ペリニオンボトル付き 1名様 ¥45,000

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222 (ナビダイヤル)

https://www.interconti-tokyo.com/manhattan/plan/mhn-candle-night-dinner_202309.html

【イベント内容】

レストラン併設のルーフトップテラスにて、シャンパンとともに好きなアミューズをお楽しみいただけます。ディナーはダイニングへ移動しライブ演奏とともにフルコースをご堪能いただけます。

■食前酒 *フリーフロー

・シャンパン *ノンアルコール対応可

■アミューズ

・根セロリとビーツのブランマンジェ

・ラトウイユのミニキッシュ

・鮮魚のマリネ

・ヤリイカと茸 ブルギニオン風

・グジュール

・ポークリエット

■スペシャルディナー

・乾杯酒: グラスシャンパン(ヴーヴ・クリコ)

・前菜: 豚足とキノコのテリーヌ ニース風

・メインディッシュ(魚): スズキのポワレ ベアルネーズソース

*スペシャルコースとゴージャスコースは「オマールエビと魚介のブイヤベース仕立て」を提供

・メインディッシュ(肉): アンガス牛のグリル 季節野菜を添えて

*ゴージャスコースは「黒毛和牛ヒレ肉のグリル 季節野菜を添えて」を提供

・デザート: ハロウィン仕立ての様々なデザート アフタヌーンスタイルで

・食後のお飲物: コーヒーまたは紅茶

■ドリンク *フリーフロー120分(L.O.100分)

アルコール: シャンパン(グーヴェ・アンリ)、ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、焼酎(芋・麦)、カクテル(ジン・ウオッカ・カンパリ・カシス)

ノンアルコール: ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール、オリジナルノンアルコールカクテル4種



アップグレードメニュー
「オマールエビと魚介のブイヤベース仕立て」



メインディッシュイメージ



デザートはハロウィンモチーフのスイーツを
アフタヌーンティースタイルで提供



ルーフトップテラス

マンハッタン料理長 井上 泰佑 プロフィール

2005年にホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社。
2009年にファインダイニング ラ・プロヴァンスに異動しフランス料理の基礎を学ぶ。2017年にマンハッタンの料理長に就任。

食材へのこだわりはもちろん、一つ一つのお皿の上でのバランス、味のバランス、色のバランス、食感のバランスなど細部へのこだわりを大切にしながら料理に向き合う。一つ一つのお皿で得る感動がつながり、コース全体への感動へとつなぐ、そんな思いを込め、日々おもてなしている。



「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

東京を代表するレインボーブリッジ、東京スカイツリー隅田川の夜景をお楽しみいただけるダイニングエリアでは(N.Y.グリルフレンチ)のコーススタイル、テラスエリアでは(シャンパンバー)と2つのハイセンスなエリアをご用意しておりますので、お客様のその日の気分、目的にあわせてご利用いただけます。



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、鄭

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

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、75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ご体験いただける旅をご提供しています。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ください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。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、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com、その他SNSサイトwww.facebook.com/intercontinental、www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。