



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2022年11月10日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

## シチュエーションやご予算、人数に合わせてお選びいただけるバリエーション豊かなプランをラインナップ レストラン&ラウンジで演出する忘年会&クリスマス会プランが登場

期間:2022年12月30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



マンハッタンの個室からはレインボーブリッジや東京湾岸の夜景を一望することができる



ランチ&ディナータイムでご利用いただけるプランを用意

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」、「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、様々なお集まりにご利用いただけるバリエーション豊かな忘年会プランをご用意いたしました。

各レストラン&ラウンジの個室にて、忘年会やクリスマス会などのお集まりにおすすめのランチ&ディナープランをフリードリンク付きでご用意いたしました。

お土産用ケーキが付いたプラン、8名以上のパーティーに特典が付いたプラン、高級食材を堪能できるプランなど、シチュエーションやご予算、お人数に合わせてお選びいただけます。

今年の締めくくりは、ホテルのレストランでシェフ自慢のお料理とともに華やかに演出されてはいかがでしょうか。

### <概要>

【期間】 2022年12月30日(金)まで ※店舗により除外日あり

【場所】 1F 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/ハドソンラウンジ

ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~21:00(L.O.)

6F 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

ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー17:30~19:30(L.O.)

3F シェフズ ライブ キッチン

ランチbuffet 11:00~14:15(L.O.) / ディナーbuffet 17:30~21:45(L.O.)

\*シェフズライブキッチンのみ一般席でのご用意となります。

※店舗ごとにご予約可能な時間が異なります。

※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。

<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金】 \*1名様あたりの料金、個室使用料込み(マンハッタン、シェフズ ライブ キッチンを除く)、フリードリンク付き

・ファインダイニングラ・プロヴァンス ￥13,000 / ￥18,000 / ￥23,000 \*税金・サービス料込み

・イタリアンダイニング ジリオン ￥8,000(立食) / ￥10,000 / ￥15,000 / ￥20,000 \*税金・サービス料込み

・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 ￥11,000 / ￥13,000 \*税金・サービス料込み

・鉄板焼 匠 ￥19,131 / ￥20,870 \*税金込み、サービス料別

・ハドソンラウンジ ￥7,393 \*税金込み、サービス料別

・シェフズ ライブ キッチン \*税金込み、サービス料別

ランチbuffet 平日 ￥6,087、土日祝 ￥6,522 / ディナーbuffet 平日 ￥7,130、土日祝 ￥7,826

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/sp-bounenkai.html>

【添付資料】各レストランの忘年会プラン内容、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、鄭、小峰

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## 【各レストランの忘年会プラン内容】

### 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経験を持つシェフ木内による南フランス料理とともに、プロジェクターの付いたゴージャスな個室で華やかなクリスマス忘年会を演出いたします。

期間：12月30日まで \* 12月24日、25日は除く

人数：6~20名様

プラン料金・内容：税金、サービス料込み

◆クリスマス忘年会 1名様¥13,000

ブイヤベース、熟成牛、トリュフなどをアレンジしたコース、フリーフロー(2時間)

特典：10名様以上の利用の場合、ラ・プロヴァンスのアフタヌーンティーコース

プランペアチケット(12000円相当)を1枚プレゼント

◆プレミアムクリスマス忘年会 1名様¥18,000

オマール海老、国産牛、トリュフなどをアレンジしたコース、フリーフロー(3時間)

特典：10名様以上の利用の場合、ラ・プロヴァンスのアフタヌーンティーコース

プランペアチケット(12000円相当)を1枚プレゼント

◆ゴージャスクリスマス忘年会 1名様 ¥23,000

オマール海老、阿蘇あか牛、トリュフなどをアレンジしたコース、シャンパン含むフリーフロー(3時間)

特典：ショコラケーキの土産付き(お一人様1個)

### イタリアンダイニング ジリオン / 1F

星付きレストランで経験を積んだシェフ阿部による旬の食材を活かしたイタリア料理を、ニューヨークスタイルの潇洒な空間でご堪能いただけます。

期間：12月30日まで \* 12月24日、25日は除く

人数：6~16名様 \* 立食の場合は15~30名様

プラン料金・内容：税金、サービス料込み

<個室プラン(6~10名様)>

◆クリスマス忘年会 1名様 ¥ 10,000

ポルチーニ茸パスタ、牛ほほ肉の煮込みなどをアレンジしたコース、フリーフロー(2時間)

特典：8名様以上のご利用の場合、ランチアフタヌーンティープラン(12000円相当)ペアチケット1枚プレゼント

◆プレミアムクリスマス忘年会 1名様 ¥ 15,000

ポルチーニ茸パスタ、魚介煮込み、アンガス牛Tポーンなどをアレンジしたコース、フリーフロー(3時間)

特典：8名様以上のご利用の場合、ランチアフタヌーンティープラン(12000円相当)ペアチケット1枚プレゼント

◆ゴージャスクリスマス忘年会 1名様 ¥ 20,000

松茸パスタ、オマール海老、和牛をアレンジしたコース、シャンパンを含むフリーフロー(3時間)

特典：ショコラケーキの土産付き(お一人様1個)

<ラウンドエリア(着席8~16名、立食15~30名様)>

◆クリスマス忘年会 1名様 ¥ 10,000

ポルチーニ茸パスタ、牛ほほ肉の煮込みなどをアレンジしたコース、フリーフロー(2時間)

特典：12名様以上のご利用の場合、ランチアフタヌーンティープラン(12000円相当)ペアチケット1枚プレゼント

◆プレミアムクリスマス忘年会 1名様 ¥ 15,000

ポルチーニ茸パスタ、魚介煮込み、アンガス牛Tポーンをアレンジしたコース、フリーフロー(3時間)

特典：12名様以上のご利用の場合、ランチアフタヌーンティープラン(12000円相当)ペアチケット1枚プレゼント

◆ゴージャスクリスマス忘年会 1名様 ¥ 20,000

松茸パスタ、オマール海老、和牛をアレンジしたコース、シャンパンを含むフリーフロー(3時間)

特典：ショコラケーキの土産付き(お一人様1個)

◆クリスマス忘年会プレミアムブッフェ 1名様 ¥ 8,000

イタリア料理の立食ブッフェ、フリーフロー(2時間)

特典：20名様以上のご利用の場合、ランチアフタヌーンティープラン(12000円相当)ペアチケット1枚プレゼント

### 鉄板焼匠 / 1F

伊勢海老や鮑、黒毛和牛など高級食材でフェスティブシーズンに相応しいシーンを演出いたします。デザートは隣接のクリスマスデコレーションされたラウンジでゆったりとお楽しみいただけます。

期間：12月1日~12月30日 \* 12月23日~25日は除く

人数：3~5名様

プラン料金・内容：税金込み、サービス料別

◆個室de Xmas忘年会 竹プラン 1名様 ¥ 19,131

伊勢海老と黒毛和牛を堪能する鉄板和牛コース

◆個室de Xmas忘年会 松プラン 1名様 ¥ 20,870

鮑と黒毛和牛を堪能する鉄板和牛コース



ラ・プロヴァンス個室



ラ・プロヴァンスのパレット・アート・オードブル



ラ・プロヴァンスのオマールを使った魚介料理



イタリアンダイニング ジリオンのラウンドエリア



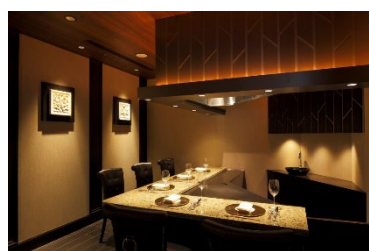
メインディッシュ「牛ほほ肉の煮込み」



イタリアンダイニング ジリオン個室



鉄板焼匠の伊勢海老(イメージ)



鉄板焼匠の個室

## 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

レインボーブリッジをはじめとする東京湾の景色を一望する個室で、季節の素材をアレンジしたニューヨークグリルフレンチをお楽しみいただけます。

期間: 12月30日まで \* 12月17日~25日は除く

プラン料金・内容: 税金、サービス料込み

◆レインボーブリッジを眺める個室deクリスマス忘年会 1名様 ¥11,000 / ¥13,000

ニューヨークグリルフレンチコース(6品+食後のお飲物)、フリーフロー(2時間)

特典: 10名様以上のご利用で個室料無料

\* 10名様未満の場合、個室料¥18,975(税金・サービス料込み)を頂戴いたします。



東京ベイの夜景が一望できる個室

## ハドンラウンジ / 1F

ホテルのシンボルラウンジにあるスタイリッシュな個室はプライベートなお集まりに相応しい空間。フレンチをベースにしたコースで華やかで和やかなひとときを演出いたします。

期間: 12月30日まで \* 12月23日~25日は除く

人数: 6~8名様

プラン料金・内容: 税金込み、サービス料別

◆【個室確約】上質な空間で楽しむクリスマス忘年会プラン 1名様 ¥7,393

フランス料理コース(5品)、フリーフロー(2時間)



「マナタン」コースイメージ



ハドンラウンジ個室



コースイメージ



12月25日までラウンジ内にはクリスマス装飾が施される

## シェフズライブキッチン / 3F

忘年会プランでは、ゆっくりご歓談をお楽しみいただけるよう、乾杯から温製料理をお席までスタッフがご持ちします。その他のbuffet料理や、デザートなどはbuffetボードからお好きなだけお楽しみいただけます。

新しいスタイルのbuffet忘年会で一年の締めくくりを演出いたします。

期間: 12月1日~30日 \* 12月17日~25日は除く

人数: 3~8名様

プラン料金・内容: 税金込み、サービス料別

◆クリスマス忘年会(新スタイルbuffet、フリードリンク(90分))

ランチbuffet 平日 ¥6,087、土日祝 ¥6,522

ディナーbuffet 平日 ¥7,130、土日祝 ¥7,826

・お飲物フリードリンク 90分制(L.O 30分前)

・お料理(メニュー例) ※乾杯後にテーブルまでお持ちします

-シェフからおもてなし 美肌&健康ディッシュ

-季節の前菜盛り合わせ

-旬のお魚料理

-シェフズライブキッチン名物 焼き立てパリパリチキン(ランチ)

-ローストビーフ(ディナー)

-buffetボードからお好きなだけお取りいただけます。

・アレンジフレーバー炭酸水など他9種類のソフトドリンクを楽しめるドリンクバー



クリスマスbuffetイメージ



シェフズライブキッチン(buffetボード)



シェフズライブキッチン(ダイニングエリア)

## 【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)、および食器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きます。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、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](http://www.intercontinental.com) その他SNSサイト [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。