



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年9月12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

＜フランス農事功労章 シュヴァリエを受勲した総料理長 中宇祐 満也監修＞
高級食材をふんだんに使用し、新年のお祝いを鮮やかに彩る贅を尽きた和洋のおせち料理をお届け

ホテル特選おせち 2024

予約受付:9月20日(水)～12月17日(日)10時まで / 販売期間:12月31日(日)、1月1日(月) 場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



新春に華やぎを添える「ホテル特選フレンチおせちセット」に贅を凝らしたお料理と華やかな金箔ショートケーキが付く



高級食材をぎっしり盛り付けた豪華な和洋折衷のおせち



お正月の食卓を彩る伊勢海老のグラタンを用意

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:宮田 宏之)では、「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」にて、2020年にフランス共和国より名誉ある「フランス農事功労章 シュヴァリエ」を受勲した総料理長 中宇祐 満也監修の「ホテル特選おせち」を9月20日より予約を開始いたします。

新春をより華やかに彩るおせちは、和食と洋食を二段のお重に詰め合わせた「ホテル特選おせち和洋二段重」、贅を凝らした「ホテル特選フレンチおせちセット」、さらに例年好評を博している「一人前プレミアムホテルおせち」をご用意いたしました。

「ホテル特選おせち和洋二段重」は、壱ノ重に和のアレンジをした伊勢海老の酢味噌マヨネーズ和えや黒豆などの定番のおせち料理13品目を詰め合わせ、弐ノ重には洋風にアレンジした鮑のコンフィ、フォアグラのテリーヌ、鯛と海老のエスカベッシュなど13品目を揃えました。「ホテル特選フレンチおせちセット」は、数の子、鯛、イクラ、栗などの縁起の良い食材を使ったお料理や高級食材のキャビア、フォアグラ、ズワイガニなど17品を二段重に詰め合わせました。さらに、そのままお召上がりいただける温かいお料理として、国産の伊勢海老をアレンジした濃厚な旨味を味わえるグラタンとホテル秘伝のレシピで柔らかくジューシーに仕上げるローストビーフを、デザートには金箔を纏ったショートケーキをお付けし、初春を迎えるに相応しい彩り豊かな豪華なおせちセットをお届けいたします。また、「一人前プレミアムホテルおせち」は、定番の代表的なおせち料理を13品目選りすぐり、一段のお重に詰め合わせ、季節野菜を添えた特選サーロインステーキとともに楽しみいただけます。

ホテル特選おせちは、テイクアウトをはじめ、ホテルから2km圏内のデリバリーも承ります。ご自宅用としてはもちろん、ご親族やお世話になった方への贈り物にもおすすめです。

新しい一年の始まりをご家族や大切な方々と一緒に贅を極めたホテルメイドのおせち料理でお祝いしてはいかがでしょうか。

＜概要＞

【予約受付】 2023年9月20日(水)～12月17日(日)10時まで

【販売期間】 2023年12月31日(日)、2024年1月1日(月)

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【お引渡し時間】 11:00～17:00

【料金】 * 消費税込み

- ・ホテル特選おせち和洋二段重 ￥37,800 * 12月31日、1月1日にテイクアウトまたはデリバリー
- ・ホテル特選フレンチおせちセット ￥59,400 * 1月1日にテイクアウトまたはデリバリー
- ・一人前プレミアムホテルおせち ￥16,200 * 1月1日にテイクアウトまたはデリバリー

※キャンセル料は7日前より商品代の100%を申し受けます。

※季節商品つき各種割引は適用外とさせていただきます。

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/boutique/products/nylb-osechi2024.html>

【ホテル特選おせち2024 内容】 * 消費税込み

※お料理は仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。
※写真はすべてイメージ、盛り付け例となります。商品に器等は含まれません。

■ホテル特選フレンチおせちセット 3~4名様用 ¥59,400

* 1月1日にテイクアウトまたはデリバリーでのお引渡しとなります。

- [壱ノ重] フォアグラのテリーヌ、鮑のコンフィ、自家製サーモンマリネ イクラ添え、
鰯のグリエ、オリーブ、真鯛のマリネ 胡麻ソース、鴨胸肉の西京味噌風味、
クルミグラッセ、柿とバターのミルフィーユ、マロングラッセ、チキンのワイン焼き、
イカのアーリオ・オーリオ、数の子の白ワイン風味、パテ・アン・クルート
- [貳ノ重] キャビア、ズワイ蟹と甲殻類のジュレ カリフラワーのクレーム、
カマンベール・コンテ・ノアレザン
- [温製料理] 国産伊勢海老のグラタン、特選ローストビーフ ポテトグラタン添え
- [デザート] 金箔ショートケーキ



厳選した食材を使い、バラエティ豊かなお料理の数々を取り揃えた「ホテル特選フレンチおせちセット」

■ホテル特選おせち和洋二段重 3~4名様用 ¥37,800

* 12月31日、1月1日にテイクアウトまたはデリバリーでのお引渡しとなります。

- [壱ノ重] 栗金団、からすみ、田作り、黒豆、カスタードオーロラ、笹大福、紅白蒲鉾、
子持ちわかさぎ、たこ照焼き、鮭の西京焼き、数の子、からすみ味噌焼き、
伊勢海老の酢味噌マヨネーズ和え
- [貳ノ重] フォアグラのテリーヌ、パテ・ド・カンパーニュ、鮑のコンフィ、くるみグラッセ、
柿とバターのミルフィーユ、合鴨味噌漬、キャビア、サーモンマリネといくら、
イカのアーリオ・オーリオ、鯛と海老のエスカベッシュ、オリーブ、
若鶏ワイン焼き、生ハムのチーズ巻き



極上のローストビーフをお届け

■一人前プレミアムホテルおせち 1名様用 ¥16,120

* 1月1日にテイクアウトまたはデリバリーでのお引渡しとなります。

- [壱ノ重] 合鴨味噌漬、くるみグラッセ、海老のカクテルソース、オリーブ、
鰯のグリエ トマトバジル風味、サーモンマリネ イクラ添え、チキンのワイン焼き、
イカのアーリオ・オーリオ、数の子の白ワイン風味、鮑の柔らかか煮、
パテ・ド・カンパーニュ ビクルス、フォアグラのテリーヌ ポルト酒のジュレ、
ズワイガニとマスカルポーネムース ホワイトバルサミコのジュレ
- [温製料理] 特選サーロインステーキ きたあかりと季節野菜を添えて



お祝いの席に相応しい彩り豊かな「ホテル特選おせち和洋二段重」

【デリバリーについて】 ※料金は税込みです。

- ・お届け地域はホテルよりおよそ2kmまでとなります。
- ・配送料金およびお届け地区は以下の通りです。また、お届け時間は11:30~16:30となります。
- <デリバリー料金(半径2キロ未満)>
デリバリー料金として¥3,300頂戴いたします。
- <下記2キロ圏内の配送エリア>
- ・港区 麻布台1-3/麻布永坂町/麻布狸穴町/東麻布1-3/愛宕1-2/海岸1-3/
芝浦1-4/芝公園1-4/芝大門1-2/芝1-5/三田1-5/浜松町1-2/新橋1-6/
西新橋1-3/東新橋1-2/虎ノ門1-5
- ・中央区 明石町/築地1-7/銀座1-8/築地1-7/勝どき1-6/月島1-4/浜離宮庭園/
豊海町/晴海1-5



例年好評だった「一人前プレミアムホテルおせち」



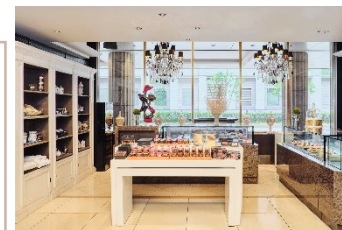
総料理長 中宇栴満也

<総料理長 中宇栴満也(なかうね みちや) プロフィール>

2001年フランス料理の世界大会「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。フランス料理の伝統の技に、旬の素材を活かした独自の料理をはじめ、時代の潮流に合わせた素材や技法を取り入れた料理を提供。また、お客さまのご要望にあわせた料理の提案を心がけ、大切なシーンを最高のおもてなしで演出できるよう指揮をとる。出身地高知県の観光特使も務め、食文化のすばらしさを伝える活動も行っている。2020年9月30日にフランス共和国より名誉ある「フランス農事功労章 シュヴァリエ」を受勲。

<「ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック」について>

1F ロビーフロアのザ・ショップ N.Y.ラウンジブティックでは、専属のパティシエが手掛けるスイーツや焼き菓子、ホテルオリジナルのタオル、アロマエッセンスなどのお土産品を販売しております。アフタヌーンティーセットやお弁当、パーティーセットなどのテイクアウト&デリバリー商品も揃えております。また、オンラインショップでは内祝いなどの贈り物におすすめの商品をラインナップ。全国へ発送を承ります。



ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック内観

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

<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200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、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® アンパ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。