



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2023年10月30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

一夜限りのクリスマスディナーイベントを開催！  
煌めく東京湾の夜景とライブ演奏でロマンティックなクリスマスイブを演出  
プレミアムクリスマスライブディナー

開催日：2023年12月24日（日） 場所：ウィラード／5階



クリスマスデコレーションとレインボーブリッジなどの煌びやかな東京湾の夜景とともにクリスマスイブを楽しむ



ホテル総料理長監修のクリスマススペシャルコース（イメージ）

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、レインボーブリッジやお台場などの東京湾のロマンティックな夜景を一望する会場で、ロマンティックな音楽と美食に酔いしれるスペシャルな夜をお楽しみいただけるディナーイベントを12月24日限定で開催いたします。

「プレミアムクリスマスライブディナー」は、220度のパノラマビューの会場で煌びやかなレインボーブリッジを始めとする東京湾岸夜景とともに、ヴォーカルとピアノによるライブ演奏が響くシックな空間で、クリスマスディナーをお楽しみいただけるイベントです。

フランス料理の世界大会で受賞歴を持つ、ホテル総料理長 中宇祐満也が手掛ける料理は、素材や風味を最大限に活かした聖夜に相応しいコースをご用意いたしました。コースは、サーモンやズワイ蟹をミルフィーユ仕立てにした華やかなオードブル、ターキーのファルスと菊芋をアレンジしロワイヤル仕立てにしたボリュームミーなスープ、これから旬を迎えるカサゴを魚介の旨味が詰まったフイヤベース風にアレンジした一品をラインナップ。メインディッシュはマデラ酒で煮込み、旨味を凝縮した国産牛にフォアグラを添えてお届けいたします。デザートはキャンドルをモチーフにしたフロマージュブランでスペシャルディナーを締めくくります。

また、乾杯酒にシャンパンをご用意し華やかにディナーをスタート。料理に合わせて白・赤ワインやカクテルなどもフリードリンクをご用意いたしました。さらに、特別な夜を華やかに彩る＜ドン ペリニヨン＞で乾杯するプランや、レインボーブリッジやお台場などの東京湾の夜景を間近でご覧いただける窓側確約のプランも揃え、スペシャルなクリスマスを演出いたします。

ロマンティックなクリスマスを演出するライブ演奏とともに、クリスマスデコレーションに包まれた、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでプレミアムなクリスマスイブをお過ごしください。

＜概要＞

【開催日】2023年12月24日（日）

【場所】バンケットルーム「ルグラン」／4階

【時間】第一部 17:00～19:00（受付：16:30～4階ロビー）

第二部 20:00～22:00（受付：19:30～4階ロビー）

【料金】\* 消費税、サービス料込

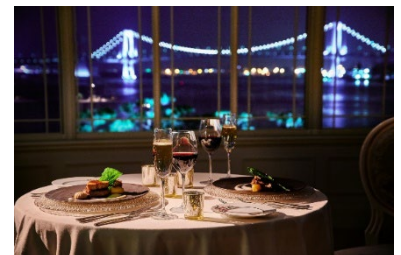
プレミアムクリスマスライブディナー（乾杯酒シャンパン） 1名様 ¥21,000

プレミアムクリスマスライブディナー（乾杯酒ドン ペリニヨン） 1名様 ¥24,000

＜窓側確約＞プレミアムクリスマスライブディナー（乾杯酒ドン ペリニヨン） 1名様 ¥27,000

【ご予約】HPより受付 <https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/premium-christmas-2023.html>

【お問い合わせ】0570-000222（ナビダイヤル）



窓側確約のお席（イメージ）

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

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

## [コース内容・ドリンクメニュー]

### <コース>

- ・サーモンマリネ ズワイ蟹 ポワローのミルフィーユ仕立て  
トマトとイチゴのサラダ キャビア添え
- ・菊芋のスープ ロワイヤル仕立て ターキーのファルスとタピオカ
- ・カサゴのポワレ ブイヤベース風
- ・国産牛のマディラ酒煮 フォアグラとラヴィオリ添え
- ・フロマーージュブランとマンゴーのキューブ ミルクアイス添え
- ・コーヒーまたは紅茶



サーモンマリネ ズワイ蟹 ポワローのミルフィーユ仕立て  
トマトとイチゴのサラダ キャビア添え

### <ドリンクメニュー> \*フリードリンクは2時間、ラストオーダー90分となります。

スパークリングワイン、赤白ワイン、ビール、ウイスキー、カクテル(5種)、  
ノンアルコールカクテル(5種)、ソフトドリンク(6種)



カサゴのポワレ ブイヤベース風

国産牛のマディラ酒煮 フォアグラとラヴィオリ添え



菊芋のスープ ロワイヤル仕立て  
ターキーのファルスとタピオカ



フロマーージュブランとマンゴーのキューブ ミルクアイス添え

### <ジャズヴォーカリスト デボラ>

デボラは、ブラジルの活気ある音楽シーンから生まれた魅惑的なジャズヴォーカリストで、東京の最も一流な五つ星ホテルの魅惑的な雰囲気の中でその旋律的な居場所を見つけました。彼女の声は温かさ、洗練さ、そして間違いのないブラジルの魅力を放ち、デボラは東京の音楽シーンで愛される存在となり、都内で最もエクスクルーシブな会場でステージを飾ることで名を馳せています。



### <総料理長 中宇柁 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。



総料理長 中宇柁 満也



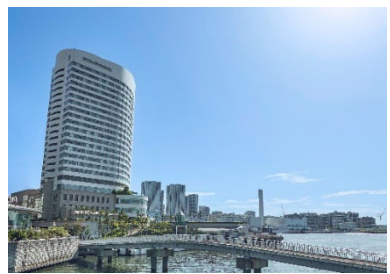
クリスマスデコレーションされたホテル館内

### <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、東京湾を臨む宴会場、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](http://www.facebook.com/intercontinental)

[www.instagram.com/intercontinental](http://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。