



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年6月24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

本格フレンチにアレンジした夏季のスペシャルメニューが登場

夏バテしない身体づくりに うなぎの滋養強壮コースを夏季限定で提供

期間：2024年7月1日(月)～8月31日(土) 場所：ラ・プロヴァンス



フレンチ仕立てにアレンジしたうなぎ料理を提供



ホテル開業以来29年の歴史を誇る ラ・プロヴァンスで提供する
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、7月1日より、フレンチレストラン「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」にてメインディッシュにうなぎを取り入れた滋養強壮のコースを夏季限定で提供いたします。

夏に向けて、夏バテ防止や疲労回復の効果が期待できるうなぎをメインに、旬の食材とあわせた滋養強壮のコースをホテルのメインダイニングであるラ・プロヴァンスにてご用意いたしました。

最初の一品「パレット・アート・オードブル」は、ホテル開業以来29年の歴史を誇る「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」における伝統的な一皿。旨味、甘味、塩味、酸味、苦味の5つの味覚をご堪能いただけるオードブルで、乾杯にご用意しているシャンパーニュとの相性も抜群です。

二品目には、旬の鮮魚と色鮮やかな野菜をマリネにした冷前菜をご用意。さらに、ディナータイムでは、ビタミン豊富な旬の夏野菜とともにプロヴァンス地方を代表する郷土料理であるブイヤベースを提供いたします。

メインディッシュは、うなぎをフレンチ仕立てにアレンジいたしました。うなぎにフォアグラをあわせ、貝の旨味を凝縮した出汁「コキアージュ」で炊き上げたサフランのリゾットとともにパイ包みにしてこんがり焼き上げてお届け。贅沢なトリュフ香るフレンチ王道の「マデラソース」とともにお楽しみいただけます。

デザートは、マンゴー、パッションフルーツなどのサマーフルーツをふんだんに使い、爽やかな味わいのライムやレモンをアクセントにした夏季限定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す。ビタミン、ミネラル、カリウム、クエン酸を豊富に含むフルーツにより、夏に不足しがちな栄養とエネルギーをチャージしていただけます。

夏バテしない身体づくりに、南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジしたホテルならではのモダンフレンチにアレンジされたうなぎ料理をお楽しみください。

<概要>

【期間】2024年7月1日(月)～8月31日(土)

【場所・提供時間】

ファインダイニング ラ・プロヴァンス

ランチ 11:30～15:00(L.O. 14:30) / ディナー 17:30～22:00(コースL.O. 20:00)

【料金】*税金込み、サービス料別

ランチ ¥6,930 / ディナー ¥8,250

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)

https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-summer-eel_2024.html

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、チェンバレン

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

【メニュー詳細】

* 税金込み、サービス料別

・ランチコース ¥6,930

乾杯酒:シャンパン(お一人様につき1杯)※ノンアルコールに変更可能
前菜1:パレット・アート・オードブル ~南仏プロヴァンスより5種の味覚~
前菜2:旬の鮮魚と野菜のマリネ
メイン:うなぎとフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース
デザート:サマーフルーツ スパークルアフタヌーンティー スイーツ
パッションマンゴーココナッツムース/マンゴーギモーヴ/レアチーズケーキ
マカロン ライム&ホワイトチョコレート/ミニアルディーズなど
お飲物:ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます

・ディナーコース ¥8,250

乾杯酒:シャンパン(お一人様につき1杯)※ノンアルコールに変更可能
前菜1:パレット・アート・オードブル ~南仏プロヴァンスより5種の味覚~
前菜2:旬の鮮魚と野菜のマリネ
前菜3:夏野菜と魚介のブイヤベース
メイン:うなぎとフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース
デザート:サマーフルーツ スパークルアフタヌーンティー スイーツ
パッションマンゴーココナッツムース/マンゴーギモーヴ/レアチーズケーキ
マカロン ライム&ホワイトチョコレート/ミニアルディーズなど
お飲物:ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます



~始まりの一皿~
パレット・アート・オードブル (イメージ)



夏野菜と魚介のブイヤベース (イメージ)



アフタヌーンティースタイルのデザート
(イメージ)

<ファインダイニングラ・プロヴァンスについて>

南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした“モダン・フレンチ”をお楽しみいただけます。常に食材が持つ味わいを最大限に引き出すことを意識し、美味なる料理を導き出すことを目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。また、ビジネスのご会食や接待、ご家族の大切な記念日などにご利用いただける個室も備えております。



ラ・プロヴァンス 内観

<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220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眼下に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、東京ベイに臨む宴会場、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、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。