



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2024年9月17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

<テイクアウト&デリバリー>心躍るフェスティブシーズンを彩るホテルメイドの豪華なパーティーメニューが登場  
**おうちdeクリスマスパーティーセット2024**

販売期間:2024年12月1日(日)~25日(水)まで

場所:ザ・ショップN.Y.ラウンジブティック



クリスマスパーティーセット ゴールドは鮑、ズワイ蟹、キャビア、オマール海老などの高級食材をアレンジしたクリスマスに相応しい料理の数々をラインナップ



ホテル特製のクリスマスローストチキン(上)  
ズワイ蟹 甲殻類のジュレ カリフラワーのクリームとキャビア(下)

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、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、総料理長中宇称満也監修の「おうちdeクリスマスパーティーセット」を10月1日より予約をスタートいたします。

クリスマスに欠かせないローストチキンとホテルパティシエ特製のクリスマスショートケーキが含まれ、お子様から大人まで楽しめる、ご自宅で本格的なクリスマスパーティーにおすすめのセット2種類を販売いたします。ご予算や様々なシーンに合わせてお選びいただけるよう、2名様用と4名様用をご用意いたしました。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。

シルバーセットは、まろやかでコクのあるコーンスープ、シャンパンやワインに合うスモークサーモンやクリームチーズのディップ、厳選した国産牛を使いとろけるような柔らかさに仕上げたホテル自慢のビーフシチュー、お子様に人気のフライドチキンとフライドポテトなどをラインナップ。

高級食材をアレンジしたゴールドセットには、贅沢なフォアグラのパテ、濃厚な旨味が凝縮されたオマール海老のカダイフ焼き、柔らかく芳醇でジューシーな味わいのローストビーフなど、ホテルならではのメニューを存分にお楽しみいただけます。極上の食材を心ゆくまで味わえ、ワンランク上のクリスマスパーティーを華やかに演出いたします。

今年のクリスマスは、贅沢なホテルメイドの味わいを気軽に堪能いただけるパーティーセットとともに、ご家族や大切な方との心温まるひとときをお過ごしください。

<概要>

【予約受付期間】 2024年10月1日(火) 11時よりスタート \* 受け取り希望日の7日前10時まで

【販売期間】 2024年12月1日(日)~25日(水)

【店名】 ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック

【営業時間】 11:00~19:00

【お引き取り時間】 11:30~17:30

【料金】 2名様 ¥18,360~、4名様 ¥34,560~ ※税込み

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/boutique/nylb-christmas-home-party2024.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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

[添付資料] おうちdeクリスマスパーティーセットの内容と料金、総料理長プロフィール、店舗概要、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ & リゾーツについて



【おうちdeクリスマスパーティーセット内容】 ※料金は税込みとなります。

### ■ゴールドセット

4名用 ケーキ付 ¥64,800 ケーキ無し ¥61,560  
2名用 ケーキ付 ¥35,640 ケーキ無し ¥32,400

[冷製料理]

- ・サーモンマリネのミ・キュイ ヨーグルトムース添え
- ・ズワイ蟹 甲殻類のジュレ カリフラワーのクレームとキャビア
- ・本鮪のイタリアンマリネ
- ・カップレーゼとスペイン産生ハム

[温製料理]

- ・鮑とリゾットのグラタン
- ・フォアグラの温かいパテ
- ・ホタテ貝柱とオマール海老のカダイフ焼き
- ・特製スパイス香るローストチキン&シポラタ風ポテト
- ・特製ローストビーフ レフォール添え

[デザート]

- ・クリスマスショートケーキ(12cm)



鮑とリゾットのグラタン(左上) ホタテ貝柱とオマール海老のカダイフ焼き(右上)  
フォアグラの温かいパテ(左下) 特製ローストビーフ(右下)

### ■シルバーセット

4名用 ケーキ付 ¥37,800 ケーキ無し ¥34,560  
2名用 ケーキ付 ¥21,600 ケーキ無し ¥18,360

[冷製料理]

- ・シーフードサラダ セビーチェ風
- ・スモークサーモン レモンコンフィ添え
- ・クリームチーズのディップ
- ・野菜のケーキサレ 生ハムとレフォール入りクリーム添え

[温製料理]

- ・コーンスープ
- ・ホテル特製フライドチキン&フライドポテト トリュフ風味
- ・シーフードドリア
- ・国産牛のビーフシチュー
- ・ホテル特製スパイス香るローストチキン&シポラタ風ポテト

[デザート]

- ・クリスマスショートケーキ(12cm)



クリスマスパーティーセット シルバーは、クリスマスローストチキンの他、  
お子様に人気のフライドチキン、グラタン、コーンスープ、ビーフシチューをお届け

### ■オードブルセット

4名用 ¥8,640

- ・カップレーゼとスペイン産生ハム
- ・シーフードサラダ セビーチェ風
- ・スモークサーモン レモンコンフィ添え
- ・クリームチーズのディップ
- ・野菜のケーキサレ レフォール入りクリーム添え



オードブルセットの料理イメージ



国産牛のビーフシチュー

スモークサーモン レモンコンフィ添え

### ■オプションメニュー

[オードブル]

- ・キャビア(18g) ¥7,344

[温製料理]

- ・コーンスープ(2名分) ¥1,728
- ・フライドチキン&フライドポテト(16ピース) ¥2,808
- ・シーフードドリア(4名分) ¥3,024
- ・ローストチキン 1.2kg ¥4,320 / 1.5kg ¥4,860
- ・ローストビーフ 1kg ¥16,200 / 1.5kg ¥21,600 / 2kg ¥30,240

- \* キャンセル料は7日前より商品代の100%を申し受けます。
- \* 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。
- \* 季節商品つき各種割引は適用外とさせていただきます。

### <デリバリーについて>

- ・ご予約はご利用日の7日前 10:00まで承ります。
- ・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11:30~18:00となります。
- ・半径2キロ未満の方に限り、デリバリー費4,400円(税込)にて承ります。半径2キロ圏外は承ることができません。
- ・お支払いはクレジットカード事前決済にて承ります。
- ・下記2キロ圏内の配送エリアは以下の通りです。
  - 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/浜離宮庭園

### <総料理長 中宇祐 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 中宇祐 満也

### <「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っております。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。

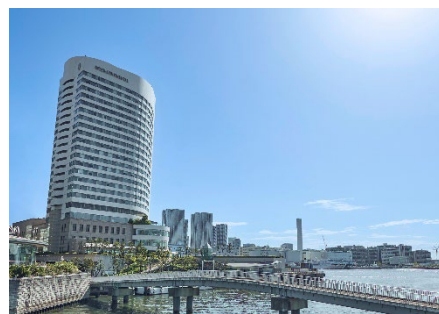


ザ・ショップ N.Y.ラウンジブティック内観

### <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、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](http://www.intercontinental.com) その他SNS [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。