



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年4月11日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

18世紀のフランス・ヴェルサイユ宮殿で愛された美食をテーマにした、気品あふれるフレンチコースを提供

## マリー・アントワネットとヴェルサイユ宮殿～バラの食卓～

期間: 2025年5月9日(金)～7月14日(月) 場所: ラ・プロヴァンス



18世紀ヴェルサイユ宮殿の晩餐会に招かれた気分であらう  
王妃マリー・アントワネットの優雅な食卓を現代風にアレンジした美食コース

(上)王妃気分になれる優雅な装飾の特別席もご用意  
(下)18世紀にヴェルサイユ宮殿で愛された美食の数々

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、5月9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、18世紀のフランス・ヴェルサイユ宮殿で親しまれていた美食や王妃マリー・アントワネットの優美な世界観に着想を得たスペシャルフレンチコースを期間限定で提供いたします。また、1日2席限定で王妃気分になれる特別な装飾を施したお席にてお楽しみいただけるプランもご用意いたしました。

乾杯には、ヴェルサイユ庭園のバラとリンゴが香るニナスのロゼスパークリングワインや、アントワネットに捧げられた由緒あるシャンパーニュ「ハイパー・エドシック」をコースごとにご用意し、優雅なひとときの幕開けを華やかに演出いたします。

コースは、南仏プロヴァンスの5つの味覚を一皿に描いたスペシャリテ「パレット・アート・オードブル」からスタート。冷前菜には、宮廷でも親しまれていたカリフラワーをデュバリー風に仕立て、キャビアを添えたサーモンのミキユイをご用意いたします。温前菜には、フォン・ド・ヴォーでじっくり煮込んだ仔牛のラグーを当時流行したシューファルシ仕立てにした一品を、魚料理は、18世紀に広く普及したじゃがいもで鮮魚を包み込んだパルマンティエ風の一皿をお届け。メインの肉料理は、鶏肉しか口にできなかったとされるマリー・アントワネットにちなみ、信玄鶏の胸肉、豚ミンチとトリュフ香るムースを組み合わせ、アーモンド風味のクルートをのせて焼き上げました。濃厚でありながらも品のある味わいをご堪能いただけます。

プレデザートには、バラとシャンパンのリッチな香りが広がるグラニテを提供し、デザートはローズガーデンをテーマにしたアフタヌーンティースタイルのデザート「Le Jardin de roses」をご用意いたします。マリー・アントワネットが愛したアップルパイやバラに囲まれた優美なひとときをお楽しみいただけます。

さらに、ランチタイムとディナータイムのそれぞれ1席限定で、バラや黄金の調度品に彩られた特別装飾のお席もご用意。時をさかのぼり、王妃の晩餐会に招かれたかのような非日常の世界観をご体感いただけます。

18世紀の宮廷に想いを馳せながら、王妃の美学を映したフレンチコースをぜひご堪能ください。

<概要>

【期間】2025年5月9日(金)～7月14日(月)

【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 ¥8,250～ / ディナー ¥11,550～

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

<https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-antoinette-versailles.html>



マリー・アントワネットに献上した  
シャンパーニュ「ハイパー・エドシック」

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、鷹見、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: メニュー詳細、料理長 井上泰佑プロフィール、ファインダイニング ラ・プロヴァンスについて、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

## 【メニュー詳細】\*税金込み、サービス料別

### ・ランチ限定コース ¥8,250/特別装飾席 ¥9,350

乾杯酒:NINA'S ロゼ・ド・マリーアントワネット グラスパークリングワイン  
始まりの一皿:パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより5種の味覚~  
冷前菜:サーモンのミキュとキャヴィア デュバリー風  
温前菜:仔牛のラグー シューファルシ仕立て  
メイン:選べるメインディッシュ  
・鮮魚のパルマンティエ風 白ワインソース  
・信玄鶏とトリュフ香るムース ソースシュブレードム  
デザート:~Le Jardin de roses~アフタヌーンティースタイルデザート



~始まりの一皿~  
パレット・アート・オードブル

### ・プレミアムコース ¥11,150/特別装飾席 ¥12,650

乾杯酒:グラスシャンパン「ハイパー・エドシックブリュット」  
始まりの一皿:パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより5種の味覚~  
冷前菜:サーモンのミキュとキャヴィア デュバリー風  
温前菜:仔牛のラグー シューファルシ仕立て  
魚料理:鮮魚のパルマンティエ風 白ワインソース  
肉料理:信玄鶏とトリュフ香るムース ソースシュブレードム  
ブレデザート:バラとシャンパンのグラニテ  
デザート:~Le Jardin de roses~アフタヌーンティースタイルデザート



マリー・アントワネットにちなんだ肉料理

### ・ゴージャスコース ¥39,050/特別装飾席 ¥40,150

乾杯酒:ボトルシャンパン「レア2013 パイパー・エドシックブリュット」\*1予約につき1本  
始まりの一皿:パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより5種の味覚~  
冷前菜:サーモンのミキュとキャヴィア デュバリー風  
温前菜:仔牛のラグー シューファルシ仕立て  
魚料理:鮮魚のパルマンティエ風 白ワインソース  
肉料理:信玄鶏とトリュフ香るムース ソースシュブレードム  
ブレデザート:バラとシャンパンのグラニテ  
デザート:~Le Jardin de roses~アフタヌーンティースタイルデザート



ランチ限定コースのメインディッシュは  
魚料理か肉料理からチョイス可能

## ファインダイニングラ・プロヴァンス料理長 井上泰佑プロフィール

飲食店の空間デザイナーの父の仕事で、幼い頃からレストランに行く機会が多く、そのとき目にしていた調理人の姿に憧れ、この道に進む。2023年9月、ホテルを代表するファインダイニングラ・プロヴァンスに料理長に就任。食材へのこだわりはもちろん、一つ一つのお皿の上でのバランス、味のバランス、色のバランス、食感のバランスなど細部へのこだわりを大事にし、繊細さが必要とされる食材への火入れを得意とする。



ラ・プロヴァンス料理長  
井上泰佑

## <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。



ホテル外観

<https://www.interconti-tokyo.com/>

## 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。