



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年1月22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

ホテルオリジナルチョコレートギフトやバレンタイン限定デザートプレートで演出する

バレンタイン ランチ & ディナープラン

販売期間：2024年2月1日(木)～2月29日(木)／場所：ジリオン、ラ・プロヴァンス、他5店舗



バレンタイン限定のチョコレートデザート(イメージ)



東京湾岸夜景を一望するレストラン「マンハッタン」(上)
ホテルオリジナルのバレンタイン限定ボンボンショコラ(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、ホテル内レストランおよびラウンジにて、バレンタイン限定のメインディッシュやデザートをご堪能いただけ、ホテルオリジナルのチョコレートギフトが付いたバレンタインランチ&ディナープランを2月1日より提供いたします。

ファインダイニング ラ・プロヴァンスとイタリアンダイニング ジリオンではフルコースでお届けするランチ & ディナープランをはじめ、アフタヌーンティースタイルでデザートを提供するランチコースをラインナップいたしました。メインディッシュはショコラやカカオをアレンジした一品を、デザートはシェフ特製バレンタインプレートで特別なひとときを演出いたします。また、レインボーブリッジをはじめ東京湾を一望するマンハッタンでは、煌めく夜景を背景に記念撮影のプレゼントが付いたプランをご用意いたしました。さらに、鉄板焼 匠では、料理長特選和牛のロースとヒレの食べ比べをお楽しみいただけ、バレンタイン限定のボンボンショコラをお土産としてお持ち帰りいただけます。

また、ホテル内の2つのラウンジでは旬の苺をふんだんに使い、ピスタチオがアクセントになったスイーツやセイボリーが楽しめるストロベリー & ピスタチオアフタヌーンティーに、ホテルオリジナルのボンボンショコラや滑らかなくちどけが特徴のチョコレート焼き菓子“モワローショコラ”のギフトが付いたプランを、シェフズ ライブ キッチンでは世界のお祝い料理を中心に数々のデザートが並ぶブッフェをお楽しみいただけ、フランス ヴァローナ社製のホテルロゴ付きキャレショコラが付いたプランをお届けいたします。

今年のバレンタインは、ぜひホテルのレストランでシェフ自慢のお料理とともに心躍るひとときをお過ごしください。

<概要>

【提供期間】2024年2月1日(木)～2月29日(木) * 店舗により提供期間が異なります。

【場所・時間】・ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1F) / イタリアンダイニング ジリオン(1F) / 鉄板焼 匠(1F)

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

・レインボーブリッジビューダイニング & シャンパンバー マンハッタン(6F)

ランチ 11:30～15:00(L.O.14:30) / ディナー 17:30～21:00(L.O.20:00)

・シェフズ ライブ キッチン(3F)

ランチ 11:00～14:30(L.O.14:15)

ディナー 17:30～21:00(L.O.20:45)※土曜日のみ22:00(L.O.21:45)まで

・ハドソンラウンジ(1F) アフタヌーンティー11:30～19:30(L.O.)

・ニューヨークラウンジ(1F) アフタヌーンティー11:30～19:00(L.O.)

【詳細・予約】0570-000222(ナビダイヤル)

https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-valentine_2024.html



ニューヨークラウンジのアフタヌーンティー

【店舗別のプラン詳細】 * 料金はすべて税金込み、サービス料別。

ファインダイニングラ・プロヴァンス(1F)

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。5種の味覚を表現した「パレット・アート・オードブル」をはじめ、メインディッシュは北海道産蝦夷鹿肉のローストにショコラソースを合わせご用意。ティースタンドにデザートのをせたアフタヌーンティースタイルや、バレンタイン限定シェフ特製デザートプレートをお届けいたします。

【期間】2月1日(木)~2月18日(日)

【内容】

・ランチ ¥7,150

コース内容: 乾杯酒、前菜2品、メイン料理、デザート(アフタヌーンティースタイル)、コーヒーまたは紅茶
特典: ホテルオリジナルギフト チョコレート「アマンドショコラ」(お一人様1点)

・ランチ&ディナー ¥11,000

コース内容: 乾杯酒、前菜2品、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーまたは紅茶
特典: チョコレートケーキ「モワローショコラ」(1予約1点)

イタリアンダイニング ジリオン(1F)

新鮮な野菜やオリーブオイルをふんだんに使用し、素材の味わいを引き出したヘルシーイタリアンをお楽しみいただけます。アンティパストミスト10種を三段のティースタンドに盛り付けたオードブルをはじめ、カカオやショコラをアレンジしたパスタやメインディッシュをご用意。さらにティースタンドにデザートのをせたアフタヌーンティースタイルや、バレンタイン限定シェフ特製デザートプレートをお届けいたします。

【期間】2月1日(木)~2月18日(日)

【内容】

・ランチ ¥6,820

コース内容: 乾杯酒、前菜、スープ、パスタ、デザート(アフタヌーンティースタイル)、コーヒーまたは紅茶
特典: ホテルオリジナルギフト チョコレート「アマンドショコラ」(お一人様1点)

・ランチ&ディナー ¥10,120

コース内容: 乾杯酒、前菜、スープ、パスタ、肉料理、デザート、コーヒーまたは紅茶
特典: チョコレートケーキ「モワローショコラ」(1予約1点)

ハドンラウンジ(1F)

「逢う・集う・囲む」をコンセプトにしたホテルのシンボルラウンジのハドンラウンジでは、平日限定でバレンタインのホテルオリジナルギフトが付いたストロベリー&ピスタチオアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

【期間】2月1日(木)~2月29日(木)の平日限定

【内容】 乾杯酒、スイーツ6種、スコーン2種、セイボリー5種、ドリンク25種

・ホテルロゴ入りキャレショコラ付きアフタヌーンティー ¥6,087

特典: ホテルロゴ入りキャレショコラ(お一人様1点)

・ボンボンショコラ付きアフタヌーンティー ¥6,521

特典: ボンボンショコラ(お一人様1点)

ニューヨークラウンジ(1F)

「なごみ」「くつろぎ」「美食」を追求したニューヨークスタイルのラグジュアリーな空間で、ホテルオリジナルチョコレート焼き菓子が付いたストロベリー&ピスタチオアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

【期間】2月1日(木)~2月29日(木)

【料金】 平日 ¥8,140 土日祝 ¥8,690

【内容】 乾杯酒、スイーツ6種、スコーン2種、セイボリー5種、ドリンク24種

【特典】 チョコレートケーキ「モワローショコラ」(お一人様1点)、メッセージプレート

シェフズライブ キッチン(3F)

ヘルシー・ビューティー・フレッシュがコンセプトのシェフズライブキッチンでは、「出来立て」「楽しい」「おいしい」にこだわったライブ感あふれる新感覚ブッフェをお楽しみいただけます。各国のお祝い料理を中心に定番メニューとともにお届け。デザートは莓をアレンジした数々のスイーツを揃えました。

【期間】2月1日(木)~2月29日(木)

【料金】 ランチ: 平日 大人 ¥7,391 / 土日祝 大人 ¥7,826

ディナー: 平日 大人 ¥8,261 / 土日祝 大人 ¥8,695

【特典】 ホテルオリジナルギフト チョコレート「キャレショコラ」(大人2名様で1点)、乾杯酒

レインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン(6F)

レインボーブリッジなどの東京湾の景色を一望できるロケーションで「N.Y.グリルフレンチ」をお楽しみいただけます。バレンタイン限定のデザートや記念撮影も付いた、大切な方と思い出に残るシーンを演出いたします。

【期間】2月1日(木)~2月29日(木)

【内容】 ランチ ¥5,043: 乾杯酒、ドリンク1杯、前菜、メイン料理(魚または肉)、デザート、コーヒーまたは紅茶

特典: ホテルオリジナルギフト チョコレート「キャレショコラ」、記念撮影(1予約につき1枚)

ランチ ¥6,0347: 乾杯酒、ドリンク1杯、前菜、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーまたは紅茶

特典: ルビーローズ(2名様で1点)、記念撮影(1予約につき1枚)

ディナー ¥8,957: 乾杯酒、ドリンク1杯、前菜2品、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーまたは紅茶

特典: ホテルオリジナルギフト チョコレート「キャレショコラ」、記念撮影(1予約につき1枚)

ディナー ¥10,434: 乾杯酒、ドリンク1杯、前菜3品、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーまたは紅茶

特典: ルビーローズ(2名様で1点)、記念撮影(1予約につき1枚)



ラ・プロヴァンス内観



ラ・プロヴァンス ランチコース(イメージ)



ジリオン内観



アマンドショコラ



ハドンラウンジ内観



キャレショコラ4枚



ニューヨークラウンジ内観



モワローショコラ



シェフズライブキッチンブッフェ(イメージ)



キャレショコラ16枚



マンハッタン内観



ルビーローズ

鉄板焼 匠(1F)

ヘルシー・ビューティー・フレッシュをもとにオリーブオイルで調理する鉄板焼 匠では、「料理長 特選食材」「匠の技」「おいしい」が競演する、料理長 馬原によるヘルシーな鉄板焼をお楽しみいただけます。目の前でフランベする焼きトマトをはじめ、旬の野菜や魚介、料理長特選和牛をご用意いたしました。

[期間] 2月1日(木)～2月29日(木)

[内容]

・ランチ ¥14,300

コース内容: 乾杯酒、アミューズ、鮮魚のグリル、本日の焼き野菜、特選和牛、ガーリックライス、味噌汁・香の物、デザート、コーヒーまたは紅茶

特典: ポンボンショコラ(お一人様1点)

・ディナー ¥20,900

コース内容: 乾杯酒、前菜2品、鮑のグリル、本日の焼き野菜、特選和牛、ガーリックライス、味噌汁・香の物、デザート、コーヒーまたは紅茶

特典: ポンボンショコラ(お一人様1点)



鉄板焼 匠



鉄板焼 匠 ランチイメージ

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

<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的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 その他SNSサイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。