



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年6月13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

レインボーブリッジなど東京湾の煌めく夜景を一望するルーフトップテラスやダイニングで夏を満喫

「トワイライトビアテラス」と「パーティープラン」が登場

販売期間：2025年7月1日(火)～10月31日(金)まで 場所：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



ルーフトップテラスで心地よい海風を感じながら、キンキンに冷えた生ビールなどのフリーフローと、豪快な肉料理を堪能できるトワイライトビアテラス



海辺の夜景を一望しながら、本格的なN.Y.グリルフレンチの大皿をコース仕立てで楽しめる大人数におすすめのパーティープラン

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ビューダイニング&シャンパンバー マンハッタンにて、7月1日から期間限定で、鉄板グリルミートプレートをはじめとする豪快な肉料理とともに生ビールなどの豊富なドリンクをフリーフローでお楽しみいただける「トワイライトビアテラス」と、本格的なN.Y.グリルフレンチをコース仕立てで味わえる「パーティープラン」をご用意いたしました。

「トワイライトビアテラス」は、東京湾のパノラマビューを望むルーフトップテラスにて、生ビールをはじめ、スパークリングワインや赤白ワイン、オリジナルモクテルなど多彩なドリンクを120分間のフリーフローでご堪能いただけます。お食事は、バジル香るカプレーゼ串やアヒージョ、マンハッタン特製ハンバーガー、ケイジャンポテトなどをご用意。さらに、4種の肉料理を盛り合わせた熱々の鉄板グリルミートプレートを、ライブ感のあるフランベ演出とともにお届けいたします。

「パーティープラン」は、ルーフトップテラスもしくはダイニング内のお席にて、N.Y.グリルフレンチをコース仕立てで大皿スタイルにて提供いたします。7品のオードブルをハイティースタイルで楽しめる「ジュエリーオードブル」をはじめ、魚料理と肉料理のメインディッシュ、デザートが付いたゴールドプラン、さらにトリュフやオマールエビ、アンガス牛ロースのグリエ、アフタヌーンティースタイルデザートへアップグレードされたプラチナプランの2種をお届け。ドリンクはボトルワインを1本お選びいただけるほか、シャンパンもしくはスパークリングワインを含む150分間のフリーフロープランも用意いたしました。シーンや気分に合わせて、華やかな夏のナイトタイムを演出いたします。

東京湾の心地よい海風を感じながら、開放感あふれるルーフトップテラスやスタイリッシュなダイニングで、大切な方やお仲間とともに特別な夏のひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】 2025年7月1日(火)～10月31日(金)まで

* パーティープランは6月13日より提供開始

【場所】 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

【提供時間】17:30～21:00(L.O.20:00)

【料金】 * 税金込み、サービス料15%別

トワイライトビアテラス ￥11,000

パーティープラン

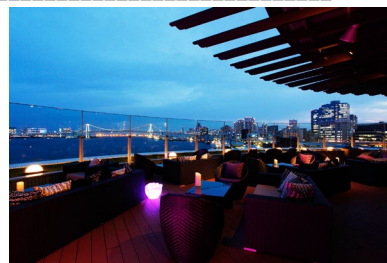
・ゴールドプラン ￥7,000～

・プラチナプラン ￥9,000～

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-2222

トワイライトビアテラス <https://www.interconti-tokyo.com/manhattan/plan/mhn-twilight-beer-terrace.html>

パーティープラン <https://www.interconti-tokyo.com/manhattan/plan/mhn-jewel-night-plan.html>



テラスにはゆったりと寛げる大きなソファを用意

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、チェンパレン

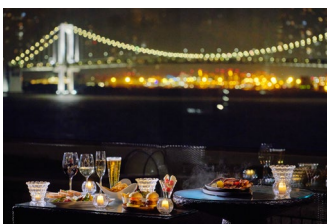
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

【プラン詳細】 *税金込み、サービス料15%別

＜トワイライトビアテラス ¥11,000＞ *2～8名様でご利用いただけます。
東京湾を一望するルーフトップテラスにて、前菜、アヒージョ、マンハッタン特製ハンバーガー、ケイジャンポテト、鉄板グリルミートプレートなどの料理8品と、生ビールやスパークリングワイン、赤白ワインなどが120分間のフリーフローでお楽しみいただけます。

〔内容〕

料理:カプレーゼ串、ポテトサラダクラッカー、アヒージョ、マンハッタン特製ハンバーガー、
グリル野菜の盛り合わせ、ケイジャンポテト、バゲット、
鉄板グリルミートプレート(豚バラのプロシェット、ソーセージ、鶏モモのソテー、牛ハラミ)
ドリンク(フリーフロー120分:L.O.20分前):生ビール、スパークリングワイン、赤白ワイン、
ホットサングリア、オリジナルモクテル2種、ホットマンゴーウーロン茶、ソフトドリンク



開放的なルーフトップテラスで

生ビールや豪快な肉料理を満喫



トワイライトビアテラス料理(イメージ)

＜パーティープラン＞ *人数は3～8名様でご利用いただけます。
東京湾を一望するルーフトップテラス、もしくはダイニング内にて、コース仕立てのN.Y.グリルフレンチを大皿スタイルでお楽しみいただけます。7品のオードブルをハイティースタイルで楽しめるジュエリーオードブルをはじめ、魚料理と肉料理のメインディッシュやデザートが付いたゴールドプラン、さらに、トリュフやオマールエビ、アンガス牛ロースのグリエ、アフタヌーンティースタイルデザートへアップグレードされたプラチナプランの2種をご用意。ドリンクはボトルワイン1本をお選びいただけるほか、150分間のフリーフローが付いたプランもございます。

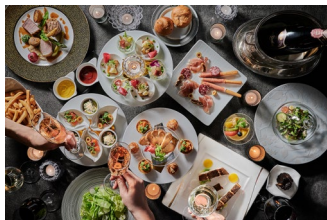
■ゴールドプラン ¥6,087

〔内容〕

料理:ジュエリーオードブル、生ハムとサラミの盛り合わせ、シーフードサラダ、
ポムフリット、本日の魚料理、霧島豚ロースのグリエ、パン、本日のデザート
ドリンク:ボトルワイン1本(スパークリングワイン、白赤ワイン、ノンアルコールから選択可)



東京湾のパノラマビューが一望できる



パーティープラン料理(イメージ)

スパークリングワイン含むフリーフロー付き ¥8,260

シャンパン含むフリーフロー付き ¥9,130

〔内容〕

料理:同上
ドリンク(フリーフロー150分:L.O.20分前):シャンパンまたは、スパークリングワイン、
瓶ビール、赤白ワイン、ホットサングリア、カクテル、
ソフトドリンク、ノンアルコールスパークリングワイン

■プラチナプラン ¥7,827

〔内容〕

料理:ジュエリーオードブル、生ハムとチーズの盛り合わせ、シーフードサラダ、
トリュフ香るポムフリット、カナダ産オマールエビのボワレ、アンガス牛ロースのグリエ、
パン、アフタヌーンティースタイルデザート
ドリンク:ボトルワイン1本(スパークリングワイン、白赤ワイン、ノンアルコールから選択可)



ダイニング内のお席(イメージ)



華やかな夏のナイトタイムを演出

スパークリングワイン含むフリーフロー付き ¥10,000

シャンパン含むフリーフロー付き ¥10,870

〔内容〕

料理:同上
ドリンク(フリーフロー150分:L.O.20分前):シャンパンまたは、スパークリングワイン、
瓶ビール、赤白ワイン、ホットサングリア、カクテル、
ソフトドリンク、ノンアルコールスパークリングワイン



プラチナプランのデザートは
ハイティースタイルで提供

＜おすすめの追加オーダー＞

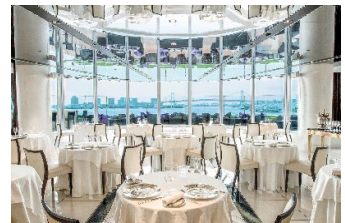
- ・ヴーヴ・クリコ リッチ オン アイス グラス: ¥3,300 / ボトル: ¥19,800
- ・ヴーヴ・クリコ リッチ ロゼ オン アイス グラス: ¥3,520 / ボトル: ¥21,120
- * ヴーヴ・クリコ リッチ オン アイス2種の提供は2025年7月31日(木)まで

「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」について

東京を代表するレインボーブリッジ、東京スカイツリーや隅田川の夜景をお楽しみいただけるダイニングエリアでは〈N.Y.グリルフレンチ〉のコーススタイル、テラスエリアでは〈シャンパンバー〉と2つのハイセンスなエリアをご用意しておりますので、お客様のその日の気分、目的にあわせてご利用いただけます。

「マンハッタン料理長 村上諄(むらかみ よしみ)プロフィール」

1990年生まれ・神奈川県出身。母親の実家が蕎麦屋だったバックボーンを持ち、物心が付いた頃からお客様が喜んでいる様子を見て嬉しく感じることや、家族に料理を作った際に喜んでもらった経験から、将来は料理人を目指したいという気持ちが芽生える。さらに、外食する機会の中でフランス料理の華やかさやシェフのcocktail姿に憧れ、ホテルのフランス料理に進む。2013年4月日本大学 生物資源科学部 食品生命学科卒業後、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社。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」にてフランス料理の基礎を学ぶ。2023年9月にレインボーブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタンの料理長に就任。お客様に喜んでいただくことを一番に考え、味、彩り、コースのバランスを考えながら日々料理に向き合う。ここでしか味わえない料理の創作と提供することを常に心がけ、再び訪れたくなるようなお店づくりを目指している。



マンハッタン内観



マンハッタン料理長 村上諄

<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ベュー、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が眼下に広がる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・トリッベ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。