



INTERCONTINENTAL
TOKYO BAY

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイで ご宴会・ご会食などをご予定されているお客様へ

総料理長こだわりの、上質な素材を使用したオリジナル商品などをご用意しております。ご宴会やご会食などの際に、お土産としていかがでしょうか。



オリジナルレトルトカレー 詰め合わせ

フランス共和国農事功労章 シュヴァリエ受勲
総料理長 中宇祐 満也 監修

専用の BOX にブラックカレー 3 個、グリーンカレー 3 個を詰め
合わせました。

内容・ブラックカレー 3 箱
・グリーンカレー 3 箱

賞味期限：製造日を含め 24 ヶ月

保存方法：直射日を避け、常温で保存

¥5,086



ブラックカレー・グリーンカレー 単品販売

フランス共和国農事功労章 シュヴァリエ受勲
総料理長 中宇祐 満也 監修

ホテルの味を気軽にうちで楽しみたいというご要望を受け、
厳選した素材にこだわったレトルトパックの「ブラックカレー」と
「グリーンカレー」です。

内容・ブラックカレー またはグリーンカレー 1 箱

賞味期限：製造日を含め 24 ヶ月

保存方法：直射日を避け、常温で保存

¥756



ホテルおすすめレトルト商品詰め合わせセット

フランス共和国農事功労章 シュヴァリエ受勲
総料理長 中宇祐 満也 監修

ホテルメイドのお味をご家庭でもお楽しみいただけるよう、
人気の商品を詰め合わせセットにいたしました。

内容・ブラックカレー 2 箱
・グリーンカレー 2 箱
・ビーフシチュー 1 箱
・コーンスープ 1 箱

賞味期限：製造日を含め 24 ヶ月

保存方法：直射日を避け、常温で保存

¥5,410



特選焼肉セットA

タンパク質・鉄分・ビタミン B が多く含まれ、
脂肪分少なめの牛タンは厳選されたアメリカ産
を、カルビ・ロースは国産をご用意致しました。
芳醇な香りと厳選されたお肉ならではの柔らかさ
をご家庭でお楽しみください。

内容・牛タン (アメリカ産) 250g
・国産牛カルビ 250g
・国産牛ロース 250g

賞味期限：製造日を含め 80 日

保存方法：冷凍 (-18℃以下)

¥8,640



特選焼肉セットB

タンパク質・鉄分・ビタミン B が多く含まれて
おり、脂肪分少なめの牛タンは厳選されたアメリ
カ産を使用。カルビ・ロースは料理長こだわりの
黒毛和牛を使用。芳醇な香りと厳選されたお肉な
らではの柔らかさをご家庭でお楽しみください。

内容・牛タン (アメリカ産) 250g
・黒毛和牛カルビ 250g
・黒毛和牛ロース 250g

賞味期限：製造日を含め 80 日

保存方法：冷凍 (-18℃以下)

¥10,800



特選焼肉セットC

タンパク質・鉄分・ビタミン B が多く含まれて
おり、脂肪分少なめの牛タンは厳選された国産を
使用。カルビ・ロースは料理長こだわりの黒毛和
牛を使用。芳醇な香りと厳選されたお肉ならではの
柔らかさをご家庭でお楽しみください。

内容・国産牛タン 250g
・黒毛和牛カルビ 250g
・黒毛和牛ロース 250g

賞味期限：製造日を含め 80 日

保存方法：冷凍 (-18℃以下)

¥12,960



ハム&ソーセージ詰合せセット

燻製をせず、スチームで仕上げたあっさり風味の
大判ボンレスハムや、灰かにハーブが香る発色剤
未使用の無塩せきソーセージなどを全て国産にこ
だわったオリジナルセットです。

内容・ボンレスハム 120g
・カイザー 60g
・ロースハム 68g
・ホワイトウィンナー 106g
・デリカテスウルストヒエン 106g

賞味期限：製造日を含め 20 日

保存方法：10℃以下

¥6,480



なかやね みちや
総料理長 中宇祐 満也

2001年フランス料理の世界大会
「第35回ビエール・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。令和2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。

賞味期限は製造日を含めた表示です。出荷の関係、製造のタイミングの関係上、
お手元には製造日から多少日数が経過した商品をお届けする場合がございますのでご了承ください。

- 写真はすべてイメージです。
- 料金は、すべて消費税を含みます。
- 配送をご希望の場合、別途料金が掛かります。

このチラシに掲載のプラン・商品のご予約・お問い合わせ

営業部 Tel: 03-5404-3918

平日9:30~18:00
定休日:土日祝