

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 12月11日グランドオープン

品川上空の新ダイニングデスティネーション「ザ・スコア・ダイニング」誕生
音をテーマにした、イタリアングリル、中国料理、鉄板焼、カフェ&バーの4店舗が競演



カフェ&バー「リュトモス」



イタリアングリル「メロディア」

【2019年11月20日】 ストリングスホテル東京インターコンチネンタル（所在地：東京都港区港南、総支配人：秋間 友）は、開業16周年を迎え、今後ますます増加が見込まれる国内外からのエグゼクティブゲストのニーズに寄り添うため、今春より開始した主たる館内改修工事を終了し、12月11日（水）にグランドオープンいたします。

グランドオープンに際し、9月15日（日）に開設したホテル初の「クラブインターコンチネンタル」ラウンジや全客室改装をはじめとする大規模な改装工事における最終フェーズとして、品川の新たなダイニングデスティネーション「ザ・スコア・ダイニング」が12月11日（水）にオープンとなります。

音楽を共有するために必要な“楽譜（英：スコア（Score））”になぞらえた「ザ・スコア・ダイニング」には、イタリアングリル「メロディア」、鉄板焼「風音（かざね）」、カフェ&バー「リュトモス」という3つの新店舗に加え、開業からの名前を継承する中国料理「チャイナシャドー」の計4店舗を擁しています。すべてのレストラン・バーに音楽の要素を取り入れ、“ストリングス（絃）”という名のホテルのエッセンスがダイニングシーンにおいても鮮明に伝わるよう考案しました。音を奏でるような空間にて、総料理長オリヴィエ・ロドリゲス率いるカリナリーチームが独創的な美食の数々を提供いたします。またディナータイムには、天井高27メートルの開放感あふれるアトリウムにて、ライブミュージックに身を委ねながら上質な時間をご堪能いただけます。地上110メートル、品川上空に誕生するダイニングデスティネーションにて、ストリングスが奏でる多彩な食体験をお届けします。

「ザ・スコア・ダイニング」は、6層分の吹抜けのある開放的なアトリウムに位置し、爽やかな陽射しが差し込み、夜はキャンドルライトがきらめく心地よい空間です。音を奏でるため、演奏者が息を合わせるために必要なスコア（楽譜）には、音の3要素である、“リズム”、“メロディ”、“ハーモニー”、そして“サウンド（音色）”を加えた4つの要素で描かれることで、一つの楽曲を演奏することができます。「ザ・スコア・ダイニング」には、同4要素をテーマに与え、音楽の秩序となるリズムはカフェ&バー「リュトモス」、そこにメロディとなるイタリアングリル「メロディア」、ハーモニーとなる「チャイナシャドー」、サウンドとなる鉄板焼「風音」へと、音が重なりあい、一つの楽曲が完成する世界観を表現しています。デザインにおいても、「リュトモス」のバーカウンター部分に弦楽器を連想させる大胆な設えや、絃のラインや音符の符頭からインスピレーションを受けたモチーフを各所に散りばめ、モダンでありながらも温かさを感じる、より抑揚のあるデザイン空間を目指しました。

カフェ&バー「リュトモス」

ギリシャ語で“リズム”を意味するカフェ&バー「リュトモス (Rhythmos)」は、「ザ・スコア・ダイニング」の世界へゲストを誘うエンタランスです。数々の権威ある賞に輝くヘッドバーテンダー 高橋 司によるカクテルをはじめ、エグゼクティブペストリーシェフ 鈴木 崇志が手がける、エレガントかつ独創的で、クラフツマンシップあふれるアフタヌーンティーなど、天井高 27 メートルの開放的な空間にて優雅なひとときをお過ごしいただけます。「ザ・スコア・ダイニング」でのお食事前のアペリティフやお食事後のディジャスティフなど、東京のナイトライフを楽しむ場としても最適です。



イタリアングリル「メロディア」

イタリアングリル「メロディア (Melodia、イタリア語で“メロディ”の意)」は、音楽を構成する要素のひとつであるメロディがテーマ。「リュトモス」の空間とデザインをゆるやかに引き継ぎ、「メロディア」の空中に浮かぶ照明が音符を思わせます。ダイナミックなオープンキッチンではシェフたちが腕を振るい、イタリアンやグリル料理が目前で出来上がっていく様子が目を楽しませます。朝昼夜、旬食材の旨みを最大限に引き出したメニューという旋律を変化させながら、グリル料理を中心に詩というストーリーを紡いでいきます。



中国料理「チャイナシャドー」

王道のチャイニーズをベースに、モダンな食材やエッセンスを掛け合わせた、美しい調べを響かせるハーモニーのような存在である中国料理「チャイナシャドー」。「リュトモス (リズム)」、「メロディア (メロディ)」と、眼下に広がる東京の眺望と 26 階の吹抜けを繋ぎ、空間に調和が生まれるよう、「ハルモニア (Harmonia、ラテン語で“調和”の意)」をテーマとし、クリエイティブで洗練されたプレゼンテーションでお届けします。点心師が一つひとつ丁寧に作りあげる繊細な点心のコースをはじめ、ビジネスでのご会食やワインペアリングと楽しむフォーマルディナーなど、エレガントな空間にてご堪能いただけます。



鉄板焼「風音」



職人の技を目の前で堪能しながら、選び抜いた銘柄牛と山の幸、海の幸を楽しめる鉄板焼「風音（かざね）」。アトリウム中央、「リュトモス」と「メロディア」の奥に位置し、リズム、メロディ、ハーモニーの3つの要素が融合した美しい音楽に、鉄板の上で食材を焼く音や立ちのぼる香りが風格を加えます。歌舞伎の下座音楽にもある「風音（かざおと）」をヒントに、音色のバリエーションや変化を、歌舞伎や雅楽の伝統的な舞台構成である「序破急」と捉え、ディナータイムには3種類の鉄板焼のコース料理をご用意しています。カウンター越しにシェフとの会話を楽しむ贅沢な空間です。




ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 総料理長 オリヴィエ・ロドリゲスは「ザ・スコア・ダイニング」のグランドオープンにあたり、次のように述べています。「ようやく皆さんに『ザ・スコア・ダイニング』をご紹介できることは大きな喜びです。ストリングスのストーリーに寄り添った各レストラン・バーには、才能豊かなカリナリーチームやバーテンダー、サービススタッフが揃い、皆さんをお迎えする準備が整いました。クリエイティブで、洗練された食体験をお届けできることを楽しみにしています。」また、総支配人 秋間 友は、「今春から始まった我々ホテルの大規模な改装工事のフィナーレを飾る『ザ・スコア・ダイニング』の誕生は、ストリングスホテル東京インターコンチネンタルのコンセプトである、『Tokyo, personally orchestrated. 一人ひとりのゲストに奏でる、東京という音色』の集大成と言えます。国際色豊かな経歴を持ち、東京のダイニングシーンを熟知した総料理長のオリヴィエを筆頭に、チームが創りあげる新しい発見と驚きに満ちたメニューの数々は、国内外の多くのゲストを魅了することでしょう。チームが息を合わせて素晴らしい音を奏でる『ザ・スコア・ダイニング』という空間が、品川の新たなダイニングデスティネーションとして、ゲストの皆さまとたくさんのお曲を紡いでいくことを期待しています」とコメントしています。

「ザ・スコア・ダイニング」の詳細は以下の通りです。

「ザ・スコア・ダイニング」レストラン・バー概要

	<p>カフェ&バー「リュトモス」</p> <p>営業時間 ティータイム：6:30～17:00 バertime：17:00～24:00</p> <p>座席数 61席</p> <p>メニュー カクテル 2,000円～、コーヒー 1,500円 アフタヌーンティー 4,300円 フード 1,000円～</p>
	<p>イタリアングリル「メロディア」</p> <p>営業時間 朝食：6:30～11:30 ランチ：11:30～15:00 ディナー：18:00～22:00 (L.O. 21:00)</p> <p>座席数 66席</p> <p>メニュー 朝食 1,800円～ ランチコース 3,500円 (平日のみ)、5,500円～ ディナーコース 8,000円～</p>

 CHINA SHADOW HARMONIA	<p>中国料理「チャイナシャドー」</p> 営業時間 ランチ 11:30～15:00 ディナー 18:00～22:00 座席数 96席 *個室（1室）：テーブル席10名さま迄利用可。 （室料20,000円） メニュー ランチコース 4,500円～ ディナーコース 11,000円～
 風音 KAZANE TEPPANYAKI	<p>鉄板焼「風音」</p> 営業時間 ランチ 11:30～15:00 ディナー 18:00～22:00 座席数 20席 *半個室（2室）：各室 テーブル席6名さま迄利用可。 2室繋げて最大12名さま迄利用可。 （室料1室10,000円、2室20,000円） メニュー ランチコース 8,500円～ ディナーコース 12,000円～

総料理長 オリヴィエ・ロドリゲス Olivier Rodriguez



フランス・トゥールーズ生まれ。18歳から料理人としてのキャリアをスタート。仏「ドン・カミーヨ」を皮切りに、「ル・シャンテクレール」、「レ・ジャルダン・ドゥ・オペラ」、そしてイタリア「エノテカ・ピンキオーリ」などのレストランにて研鑽を積む。2000年に「エノテカ・ピンキオーリ」東京店赴任のため来日し、2001年、同店のシェフに就任。2005年からは、「マンダリン オリエンタル 東京」内レストラン「シグネチャー」にシェフとして開業時から従事。2007年にミシュラン1つ星を獲得して以降、退任までの7年間、星を獲得し続けた。直近では、ネオビストロ「&eclé（アンドエクレ）」にてオーナーシェフとして活躍。フランスで培ったテクニックをベースに、南仏出身のシェフならではの軽やかなテイストで、旨味、香り、食感、色彩を1皿ごとに調和させるアーティスティックな技術と感性が高い評価を受けている。日本の食材にも造詣が深く、日本と海外の旬の食材を組み合わせることでも有名。2019年1月、ストリングスホテル東京インターコンチネンタルの総料理長として就任。料飲部門全てのメニュー監修を務める。

各レストラン・バーのご予約・お問い合わせ：[公式ウェブサイト](#) または 電話 03-5783-1111（代表）

※画像はイメージです。

※表示料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

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、70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体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、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いただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。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、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

IHG®/IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG(インターコンチネンタルホテルズグループ) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、世界約100ヶ国に5,800ホテル、865,000室を展開するグローバルホテルオペレーターです。さらに、世界、約1,900軒のホテルが開発中となっています。現在のIHGブランドポートフォリオは、以下の通りです：

ラグジュアリーブランド： シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ、リージェント ホテルズ&リゾーツ、キンプトン ホテルズ&レストランツ、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ

アップスケールブランド： ホテル インディゴ、EVEN ホテルズ、HUALUXE (華邑) ホテルズ&リゾーツ、クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ、VOCO

メインストリームブランド： ホリデイ・イン、ホリデイ・イン エクスプレス、ホリデイ・イン クラブバケーションズ、ホリデイ・イン リゾート、avid ホテルズ、ステイブリッジ スイーツ、キャンドルウッド スイーツ

IHG®リワーズクラブ： IHGのロイヤリティプログラム・IHGリワーズクラブは、世界最大級のロイヤリティプログラムです。現在、世界1億人を超える会員の皆様に様々な特典をお楽しみいただいております。

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社であり、英国に設立、英国およびウェールズに登録されています。現在世界中のIHGホテル及びコーポレートオフィスには、400,000人を超えるIHGチームメンバーがおり、日々世界中から集まるお客様をお迎えしています。

日本国内では、2006年12月に、IHGとANAの業務提携によるジョイントベンチャー会社、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立。現在国内32ホテル、約10,000室を展開しています。その内、7軒がインターコンチネンタル、20軒がANAクラウンプラザ、5軒のホリデイ・インブランドで運営しています。今後日本国内では、新規ブランドとして、この冬にホテルインディゴ箱根強羅を、その後2020年春には、キンプトン新宿東京、ANAホリデイ・インリゾート信濃大町くろよん、2021年には、ホテルインディゴ犬山有楽苑、2022年にはインターコンチネンタル沖縄美らSUNリゾートの開業を予定いたしております。<2019年9月30日現在>

IHGグローバルサイト：www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト：www.anaihg.com

IHGグループサイト：www.ihgplc.com

###