



＜美食医＞に着目した、見た目も楽しいオードブルが冬の味覚とともに登場
免疫力を意識した10種の前菜をハイティースタイルで提供

期間：2021年2月28日（日）まで 場所：イタリアンダイニング ジリオン



免疫力アップを意識した前菜盛り合わせを取り入れたコース

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：山田 弘之）では、イタリアンダイニング ジリオンにて、＜美・食・医＞に着目した10種のオードブルを冬の味覚とともに提供いたします。

免疫力を意識した10種の前菜は、フードメディスンネットワーク代表の辻典子氏と、ジリオン料理長の阿部洋平とのコラボレーションによるメニューで、発酵食材やハーブ、旬の野菜をふんだんに使い、栄養価の高い素材を取り入れ、三段のティースタンドに盛り付け、ハイティースタイルでご用意いたしました。

「ほうれん草ジェノワにリコッタチーズのレモンクリーム」は、リコッタチーズとレモンクリームを合わせ、丸く型取り、冬が旬のほうれん草のピューレで作ったスポンジをパウダー状にし、周りに貼り付けるように仕上げました。ほうれん草には、ビタミン、鉄、カルシウム、リコッタチーズには乳酸菌が含まれ、小腸の免疫細胞に働きかける効果が期待されます。

「紅芯大根とズワイガニのラビオリ仕立て」は、フランボワーズのビネガーでマリネした紅芯大根で、エビのマヨネーズで和えた紅ズワイガニを挟み、上にイクラを乗せた、目にも鮮やかな一品です。縁起が良いとされる紅芯大根、ズワイガニ、いくらを組み合わせることで、冬のフェスティブシーズンを彩ります。紅芯大根には、ポリフェノール、ビタミン、ナイアシン、紅ズワイガニには、カルシウムが豊富に含まれており、ヘルシーで代謝を良くする効果が期待されます。

「見て楽しい」「バラエティ豊か」「体に優しい」10種類のオードブルを、華やかなハイティースタイルで、多彩なコースとともにお届けいたします。

＜概要＞

【店名】イタリアンダイニング ジリオン / 1F

【提供期間】2021年2月28日（日）まで

【営業時間】ランチ 11:30～15:00（L.O.14:30）

ディナー 17:30～21:30（L.O.21:00）

※当面短縮営業となりますので、詳しくはホームページをご確認ください。

【料金・メニュー】※サービス料、税金別

・NYイタリアンパスタ ランチ ¥4,000 / ディナー ¥5,200

・ルナ・ピエーナ ¥8,500（12/1～31） / ¥7,500（1/1～2/28）

・アルジェント ¥10,500（12/1～31） / ¥9,500（1/1～2/28）

・オーロ（ディナー） ¥13,500（12/1～31） / ¥11,500（1/1～2/28）

・デグスタツィオーネ（ディナーのみ） ¥16,500（12/1～31） / ¥15,500（1/1～2/28）

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895（直通） www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/

【添付資料】メニュー内容、ジリオン概要、新型コロナウイルス感染症対策、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて



ほうれん草ジェノワに
リコッタチーズのレモンクリーム

紅芯大根とズワイガニの
ラビオリ仕立て

※メニューは一例です。季節により内容が変わることがありますので、ご了承ください。

NYイタリアンパスタ ランチ ¥4,000/ディナー ¥5,200

- ・ハイティースタイル三段オードブル(10種類)
ほうれん草ジェノワにリコッタチーズのレモンクリーム/紅芯大根とズワイガニのラビオリ仕立て/
コテキーノとレンズ豆の一口パイ/根セロリのエスプーマ オレンジの香り/
タスマニアサーモンのマリネ パセリの泡とザクロ/パルミットのマリネとアマニオイル/
焼きりぼりータとパルミジャーノクリーム/ピーツとトマトのテリーナ タブナード添え/
サラミ/発酵豆乳のパンナコッタに薔薇のジャム
- ・パスタ/リゾット: *8種より1品お選びいただけます。
牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ポロネーゼ/ブワダラとカブのトロフィエ/
鴨のシャルテッチャとトレビス 赤ワインのリゾット オレンジの香り/
ポロネーゼ ジリオンスタイル ソテーしたコーンをたっぷりと添えて【お子様向け】/
本日のシェフズ・パスタ(+¥800)/
ズワイガニとブロッコリーのトロッコリ カラスミを振りかけて(+¥800)/
白子とほうれん草のスパゲティークレマ(+¥1,000)/
北海道産毛ガニとダッテリーニトマトのスパゲットーニ(+¥1,000)/
本日シェフズ・パスタとリゾットの盛り合わせ(+¥1,200)
- ・メインディッシュ: *8種より1品お選びいただけます。
本日のお魚料理 又は お肉料理(+¥1,000)/
フランス産シャラン鴨のスパイスロースト モリーユ茸と赤ワインのサルサ(+¥1,600)/
白子のソテーとオマール海老のグリエ 白ワインと香草のクレマ(+¥2,000)/
島根県浜田港より 甘鯛と魚介類のイタリア風フイヤーベース カルトッチョ(+¥2,000)/
たらバガニの天火焼き サルサベルデと柑橘のサラダ仕立て(+¥2,000)/
幻の和牛 土佐あかうしのロースト マデラソースと冬トリュフのスライス(+¥3,000)/
国産牛ロースとフォアグラの重ね焼き“イタリアンロッシーニ(+¥3,000)/
三重県産伊勢海老(半身)2種の調理法で(+¥4,000)
- ・デザート: *3種より1品お選びいただけます。
季節のフルーツとジェラートの盛り合わせ/イチゴのヴァシュラン仕立て/ティラミスジャルディーノ
- ・コーヒーまたは 紅茶



コテキーノとレンズ豆の一口パイ



根セロリのエスプーマ
オレンジの香り



タスマニアサーモンのマリネ
パセリと泡とザクロ

ルナ・ピエーナ ¥8,500 (12/1~31)/¥7,500 (1/1~2/28)

- ・ハイティースタイル三段オードブル(10種類)
- ・季節野菜のスープ
- ・パスタ: 北海道産毛ガニとダッテリーニトマトのスパゲットーニ
- ・メインディッシュ: 本日のお魚料理 又は お肉料理/
幻の和牛 土佐あかうしのロースト マデラソースと冬トリュフのスライス(+¥2,000)
- ・ドルチェ: ティラミスジャルディーノ
- ・コーヒーまたは 紅茶

アルジェント ¥10,500 (12/1~31)/¥9,500 (1/1~2/28)

- ・アミューズ: Zillionオリジナルキャビアから始まるナターレ2020
カリフラワーのパンナコッタ ズワイガニ ビスクの泡
- ・アンティパストミスト: 免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル
- ・パスタ: 北海道産毛ガニとダッテリーニトマトのスパゲットーニ
- ・肉料理: フランス産シャラン鴨のスパイスロースト モリーユ茸と赤ワインのサルサ/
幻の和牛 土佐あかうしのロースト マデラソースと冬トリュフのスライス(+¥2,000)
- ・ドルチェ: イチゴのヴァシュラン仕立て
- ・コーヒーまたは 紅茶



ズワイガニとブロッコリーのトロッコリ
カラスミを振りかけて

オーロ (ディナーのみ) ¥13,500 (12/1~31)/¥11,500 (1/1~2/28)

- ・アミューズ: Zillionオリジナルキャビアから始まるナターレ2020
カリフラワーのパンナコッタ ズワイガニ ビスクの泡
- ・アンティパストミスト: 免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル
- ・パスタ: 北海道産毛ガニとブロッコリーのラゲー トロッコリ カラスミを振りかけて
- ・魚料理: 島根県浜田港より 甘鯛と魚介類のイタリア風フイヤーベース カルトッチョ
- ・肉料理: 国産牛とフランス産フォアグラの重ね焼き ロッシーニスタイル
- ・ドルチェ: イチゴのヴァシュラン仕立て
- ・コーヒーまたは 紅茶



幻の和牛 土佐あかうしのロースト
マデラソースと冬トリュフのスライス

デグスタツィオーネ (ディナーのみ) ¥16,500 (12/1~31)/¥15,500 (1/1~2/28)

- ・アミューズ: Zillionオリジナルキャビアから始まるナターレ2020
カリフラワーのパンナコッタ ズワイガニ ビスクの泡
- ・アンティパストミスト: 免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル
- ・パスタ: 北海道産毛ガニとブロッコリーのラゲー トロッコリ カラスミを振りかけて
- ・魚料理: 三重県産伊勢海老(半身)2種の調理法で
- ・肉料理: 国産牛とフランス産フォアグラの重ね焼き ロッシーニスタイル
- ・ドルチェ: イチゴのヴァシュラン仕立て
- ・コーヒーまたは 紅茶



イタリアンダイニング ジリオン内観

<イタリアンダイニング ジリオンについて>

新鮮な野菜やオリーブオイルをふんだんに使い、素材の味わいを引き出したヘルシーイタリアンをコンセプトに、自家製生パスタをはじめ、スペシャルティ フルコースやアラカルトなど多彩なメニューをお楽しみいただけます。デザートは、隣接するデザート工房「アトリエ デセール」より、できたてをお届けいたします。記念日や誕生日などの特別な日、また、大切なビジネスのご会食や接待にもご利用いただける個室やラウンドテーブルエリアもご用意しております。

<ジリオン料理長 阿部洋平プロフィール>

1998年に「レストランキャンティ飯倉本店」に入社し、4年間イタリア料理の基礎を学ぶ。2002年より「レストランファロ資生堂」にて4年間在籍し、各部門のシェフを経験する。その後南麻布にあった「アロマフレスカ(現在一つ星)」の原田シェフの下で、魚・肉のメイン料理を担当。2009年にシャングリ・ラ ホテル東京のイタリアンレストラン「ピャチャーレ」に入社し、3年間イタリアン人シェフ パオロ・ペロシ氏の下で新イタリア料理を学び、経験を積んだ。2012年11月にホテルインターコンチネンタル 東京ベイに入社し、2013年3月より新規オープン「イタリアンダイニング ジリオン」の料理長に就任。2015年7月より日本イタリア料理協会会員。2018年10月より2019年3月まで西武鉄道のプロモーション 西武 旅するレストラン「52席の至福」のメニューを監修。

<株式会社腸管免疫研究所 科学アドバイザー/フードメディスンネットワーク 代表 辻典子氏プロフィール>

1995年 東京大学大学院農学生命科学研究科にて博士号取得、同年 米国Yale大学School of Medicine博士研究員、1997年 農林水産省家畜衛生試験場 主任研究員、2001年 農業生物資源研究所 主任研究員、2005年 産業技術総合研究所年齢軸生命工学 研究センター免疫恒常性チーム リーダー、2008年同 主任研究員を経て、2010年 産業技術総合研究所バイオメディカル研究部門 主任研究員、2015年同上級主任研究員、免疫恒常性研究特別チーム長。常在微生物や食物など腸内の環境成分に適応した免疫修飾と免疫恒常性の維持のしくみを明らかにすることで、免疫向上及び健康な身体づくりの技術的なサポートに取り組んでいる。

【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

3. 施設の対応

1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器用トレーの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービスタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

2. 感染予防

- ・感染予防のため、ブッフスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いをしております。

3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただけます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

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。

更なる詳細はウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

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.anaihghotels.co.jp