



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2022年5月31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

第3弾のテーマはイタリアの夏を彷彿させる景勝地「Grotta Azzurra(青の洞窟)」  
ライティング、音楽、スモークのエンターテイメントとともに、イタリアを旅した気分で味わう南イタリアコースが登場

## Grotta Azzurra～南イタリア美食と魅惑のブルー～

提供期間:2022年7月1日(金)～9月4日(日)

場所:TAVOLA TAVOLA by ZILLION



ラウンドテーブルの中央にはイタリアの名所を再現したオブジェが並ぶ



コースのメはダブルデザートを提供

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、エンターテイメントレストラン「TAVOLA TAVOLA by ZILLION (ターボラターボラ by ジリオン)」にて、イタリアのカプリ島にある景勝地「Grotta Azzurra(青の洞窟)」から連想させるデコレーションの中で、涼し気な夏を感じていただけるブルーカラーをテーマにした南イタリアコースをご堪能いただけるプロモーションを期間限定で実施いたします。

第3弾のテーマは「Grotta Azzurra～南イタリア美食と魅惑のブルー～」です。青の洞窟をイメージした美しいブルーの世界に足を踏み入れると、イタリアの名所「コロッセオ」や「ピサの斜塔」などをモチーフにしたオブジェがブルーでライトアップされ、幻想的なイタリアの街並みが360度目の前に広がります。まるでイタリアを旅しているような気分で、シェフ阿部洋平による魚介やレモン、夏を彩る食材をふんだんに使用した南イタリアコースをご堪能いただけ、さらに、空間とお料理を盛り上げるライティング、音楽、スモークの演出で、エンターテイメントあふれる優雅な時間を提供いたします。

コースは、神秘的なブルーの輝きを放つ、オレンジベースのカクテル「Brilla di Azzurro(青い輝き)」からスタート。甘さを約束する奇跡のトマト「OSMIC FIRST QUEEN」をアレンジしたアミューズや、ゼッポレ、ピッツェッタ、生ハムなどのアンティパストとともにアペリティーヴォの時間をお楽しみいただいた後、当店自慢のイカ墨を練り込んだパスタに「OSMIC FIRST QUEEN」と旨味たっぷりのオマール海老を添えてお届けいたします。ダブルメインコースでは、トマトのコンソメで炊いたブルーカラーのリゾット、島根で水揚げされた新鮮な魚介を使ったアクアパッツァ、絶妙な火入れで仕上げた豚のローストに特製サルサヴェルデを添えてご用意いたしました。デザートは、目の前で炎の演出とともに提供するシチリアレモンの酸味がアクセントになったセミフレッドと、色とりどりに盛り付けられたデザートワゴンからお好きなだけお取りいただけるダブルデザートで締めくくります。また今回は特別に、コースに合わせてブルーカクテルや食後の自家製リモンチェッロ、南イタリアの実力派ワイナリ「フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ」のワイン3種を加えた5杯ペアリングも楽しめるプランも登場します。

今年の夏は、心躍るフォトジェニックな空間とエンターテイメントで、イタリアへ旅行した気分を味わいながら、TAVOLA TAVOLA By ZILLIONでホカンスをお楽しみください。

<概要>

【期間】 2022年7月1日(金)～9月4日(日)

【場所】 TAVOLA TAVOLA by ZILLION (ターボラターボラ by ジリオン) / 1F

【営業時間】 ランチ11:30～14:30(L.O.) / ディナー 17:30～21:00(L.O.)

※当面の間、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。

<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金】 ※税金、サービス料込

ランチ限定コース 平日 ¥6,500 / 土日祝 ¥7,500

ダブルメインコース 平日 ¥8,000 / 土日祝 ¥9,000

5杯ペアリング付きランチ限定コース 平日 ¥9,100 / 土日祝 ¥10,100

5杯ペアリング付きダブルメインコース 平日 ¥10,600 / 土日祝 ¥11,600

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/tavolatavola/index.html>

【協力】 株式会社OSMIC、日欧商事株式会社

【後援】 イタリア政府観光局(ENIT)



コースのメはデザートワゴンサービスを提供

[添付資料] コース内容、ジリオン料理長と店舗紹介、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、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて、

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、鄭

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## 【コースの内容】

### ■ランチ限定コース 平日 ¥6,500 / 土日祝 ¥7,500

乾杯酒: Brilla di Azzurro 青い輝き

始まりの一皿: OSMICTマトのヴァリエーション、ガスパチョ フェデリーニ

前菜: 夏を彩る 前菜盛り合わせ

赤海老とオレンジ、ういきょう、ゼッポレ、アジ、ピッツェッタ、生ハム、カポナータ

パスタ: OSMICTマトとオマール海老のイカ墨スパゲティで

メイン: 魚料理または肉料理をチョイス

島根・浜田産魚介のアクアパッツァ または

豚ロース肉のグリル サルサヴェルデ

プレデザート: 炎のセミフレッド シチリアレモンの ジュレ

グラン デザート: イタリアンデザートワゴン(チャンペローネ、ティラミス、マンゴータルト、パンナコッタ、アマレットィ、メレンゲ菓子、マカロン、アイスクリーム2種(ピスタチオ、マンゴー))

### ■ダブルメインコース 平日 ¥8,000 / 土日祝 ¥9,000

ランチ限定コースの内容に、リゾットが追加され、魚料理と肉料理のダブルメインディッシュで提供いたします。

リゾット: 青のリゾット アオリイカとライム

## 【5杯ペアリング付きプランの内容】

コースに合わせてブルーカクテルや食後の自家製リモンチェッロ、南イタリアの実力派ワイナリー「フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ」のワイン3種を加えた5杯ペアリングのプランです。

<料金> 5杯ペアリング付きランチ限定コース 平日 ¥9,100 / 土日祝 ¥10,100

5杯ペアリング付きダブルメインコース 平日 ¥10,600 / 土日祝 ¥11,600

<内容>

1杯目: オリジナルカクテル「Brilla di Azzurro 青い輝き」

2杯目: サングレゴリオ×ジャック・セロス スブマンテドゥブル

3杯目: サングレゴリオ 白ワイン アルペンテ

4杯目: サングレゴリオ 赤ワイン トリガイオ

5杯目: 自家製リモンチェッロ

### <フェウディ・ディ・サン・グレゴリオについて>

カンパニア州イルピーニアにて、1986年創業。フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社は南イタリアにおいて、最新テクノロジーと研究を駆使した現代的なワインの醸造と古代からのブドウ造りの伝統を組み合わせ、カンパニアの象徴的なワイン文化の復興を果たした生産者です。歴史と伝統を守りながら、ワインに関わる全てのポテンシャルを追求し、南イタリアの土着品種の評価を更に高め、後世に伝えていくことがモットーです。

2013年イタリアソムリエ協会により「ベストワイナリー・オブ・ザ・イヤー」にも選出され、世界の一流レストランでオンリストされており、そのデザイン性の高さにも定評がある。



魚メインは島根で水揚げされた魚介を使ったアクアパッツァ



デザートは目の前で炎の演出を行うセミフレッド



左から、スブマンテドゥブル、アルペンテ(白ワイン)、トリガイオ(赤ワイン)



乾杯酒はオレンジベースのカクテルを提供 アミューズで提供する「OSMIC FIRST QUEEN」のトマトとジュース、ガスパチョ フェデリーニ 夏を感じていただける彩り豊かな前菜



涼し気なブルーカラーのリゾット  
ダブルメインコースのみ提供



イカ墨を練り込んだパスタにOSMICマトと  
オマール海老をアレンジ



豚ロース肉のグリルにサルサヴェルデを添えて

### 「OSMIC FIRST QUEEN | 糖度 12」について

総収穫量の約2%という希少な高糖度フルーツミニトマトでイチゴや梨に匹敵する糖度をもつトマトです。有機原料を半年かけて発酵させた特別な培土から生まれる特別な甘さと美味さが詰まった特別な日に相応しい商品です。

### 「OSMIC FIRST QUEEN ジュース | 糖度 15」について

OSMIC FIRST QUEEN を約150粒使用した贅沢なトマトジュース。トマト以外の原料は使用せず、トマトが持つ濃厚なうま味が凝縮されています。フレッシュトマトとはまた違った新しさと驚きを感じていただける特別な1本です。



甘さを約束する奇跡のトマト「OSMIC FIRST QUEEN」

### <イタリアンダイニング 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「ピャチュエレ」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。



### 「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、スペシャリティ 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。



### 【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)、および食器用トレイ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、buffestailの場合、ビニール手袋とマスクの着用をお願いしております。

##### 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&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、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、優雅で心地よいご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](http://www.intercontinental.com)その他SNSサイト[www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental)  
[www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。