



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年6月23日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

うなぎをフレンチとイタリアンでアレンジした夏季のスペシャルメニューが登場

夏バテしない身体づくりに うなぎの滋養強壮コースを夏季限定で提供

期間: 2023年7月1日(土)~8月31日(木) 場所: ラ・プロヴァンス、ジリオン



フレンチ仕立てにアレンジしたうなぎ料理を提供(ラ・プロヴァンス)



ジリオンで提供のランチコース(イメージ)

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、7月1日より、ホテル内のレストラン2店舗にてメインディッシュにうなぎを取り入れた滋養強壮のコースを夏季限定で提供いたします。

夏に向けて、夏バテ防止や疲労回復の効果が期待できるうなぎをメインに、旬の食材とあわせた滋養強壮のコースをホテル内のラ・プロヴァンスとジリオンでご用意いたしました。

ファインダイニング ラ・プロヴァンスでは、季節を彩るパレット・アート・オードブルからはじまり、メインにうなぎをフレンチ仕立てにてお届けいたします。うなぎにフォアグラをあわせ、ベーコンとたまねぎをじっくり煮込んだブイヨンのリゾットとともにパイ包みにして焼き上げました。ソースは野菜入りのコンソメをご用意。ひつまぶしのようにお好みでかけてお召し上がりいただけます。

イタリアンダイニング ジリオンでは、ハイティースタイルでアレンジした10種のオードブルからはじまり、メインはうなぎの蒲焼きにフォアグラのソテーを添え、外はカリッと、中はふっくらとした焼きリゾットとともにお召し上がりいただけます。ソースはうなぎとの相性も抜群のマデラソースにスマートリュフをスライスし、世界各国の貴重な香辛料を加えて仕上げました。

両店舗ともにデザートには、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによる夏のアフタヌーンティーをお届け。パッションフルーツやマンゴー、ライムなどの爽やかな味わいのスイーツをお楽しみいただけます。

夏バテしない身体づくりに、ホテルならではのアレンジされたうなぎ料理をぜひお試しください。

<概要>

【期間】2023年7月1日(土)~8月31日(木)

【場所・提供時間】

ファインダイニング ラ・プロヴァンス/イタリアンダイニング ジリオン

ランチ 11:30~15:00(L.O. 14:30)/ディナー 17:30~22:00(コースL.O. 20:00)

【料金】*税金込み、サービス料別

ファインダイニング ラ・プロヴァンス ランチ¥6,600/ディナー¥8,250

イタリアンダイニング ジリオン ランチ¥6,380/ディナー¥8,030

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/la-provence/plan/lp-summer-eel.html>

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/plan/zillion-summer-eel.html>

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、小峰

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

【店舗ごとのメニュー詳細】

<ファインダイニング ラ・プロヴァンス>

・ランチコース

乾杯酒: シャンパン(お一人様につき1杯)※ノンアルコールに変更可能
前菜1: パレット・アート・オードブル ~南仏プロヴァンスより5種の味覚~
前菜2: 旬の鮮魚と野菜のマリネ
メイン: うなぎとフォアグラのパイ包み焼き
デザート: サマーマジックアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ
マカロン(ジャルダン アンシャンテ)、サティーヌ、ミラフローレス、ミニアルティーズなど
お飲物: ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます

・ディナーコース

乾杯酒: シャンパン(お一人様につき1杯)※ノンアルコールに変更可能
前菜1: パレット・アート・オードブル ~南仏プロヴァンスより5種の味覚~
前菜2: 旬の鮮魚と野菜のマリネ
前菜3: 夏野菜と魚介のナージュ
メイン: うなぎとフォアグラのパイ包み焼き
デザート: サマーマジックアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ
マカロン(ジャルダン アンシャンテ)、サティーヌ、ミラフローレス、ミニアルティーズなど
お飲物: ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます

<ファインダイニング ラ・プロヴァンスについて>

フランスの星付きレストランでの経験を持つ料理長 木内和利による「ラ・プロヴァンス」は、南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした“モダン・フレンチ”をお楽しみいただけます。常に食材がもつ味わいを最大限に引き出す事を意識し、美味なる料理を導き出す事を目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族の別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練された料理とサービスを提供いたします。



ラ・プロヴァンス 内観



ラ・プロヴァンスで提供のランチコース(イメージ)

<イタリアンダイニング ジリオン>

・ランチコース

乾杯酒: シャンパン(お一人様につき1杯)※ノンアルコールに変更可能
前菜: 免疫力アップ 豪華3段ハイティースタイル ~10種オードブルの饗宴~
スープ: 本日のスープ
メイン: うなぎとフォアグラ サマートリュフの香り 夏野菜と焼きリゾット添え
デザート: サマーマジックアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ
マカロン(ジャルダン アンシャンテ)、サティーヌ、ミラフローレスなど
お飲物: ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます

・ディナーコース

乾杯酒: シャンパン(お一人様につき1杯)※ノンアルコールに変更可能
前菜: 免疫力アップ 豪華3段ハイティースタイル ~10種オードブルの饗宴~
スープ: 本日のスープ
パスタ: 黄金トマトとズワイガニなどたっぷり魚介の冷製パスタ トラパネーゼソース 瀬戸内レモンの香り
メイン: うなぎとフォアグラ サマートリュフの香り 夏野菜と焼きリゾット添え
デザート: サマーマジックアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリ
マカロン(ジャルダン アンシャンテ)、サティーヌ、ミラフローレスなど
お飲物: ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます

<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「アトリエ・デセル」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会食や接待にもご利用いただける個室もご用意しております。



ジリオン 内観



ジリオンで提供のメイン料理

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 その他SNSサイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。