



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年12月21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

【期間限定】熊本の美しい水と豊かな大地が育む食材をふんだんにアレンジしたコースを2店舗で提供
熊本の恵みを堪能するスペシャルコース

期間：2024年1月15日(月)～3月10日(日) 場所：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



ジリオンで提供する天草大王を使ったメインディッシュ ラ・プロヴァンスで提供する熊本県産阿蘇あか牛ロース肉 左からシェフパティシエ八尾綱紀、ジリオン料理長阿部洋平、ラ・プロヴァンス料理長 井上泰佑

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、ファインダイニング ラ・プロヴァンスとイタリアンダイニング ジリオンにて、熊本の美しい水と豊かな大地が育んだ食材をふんだんにアレンジしたコースを1月15日から3月10日までの期間限定で提供いたします。阿蘇の山々や天草の海など、自然に囲まれた地域として知られる熊本県は、魅力あふれる農作物をはじめ、水産物や畜産物を生産しています。今回のフェアでは、シェフやソムリエ自ら現地に足を運び、様々な食材を手に取り、生産者の方々から食材の特徴を伺ったり郷土料理を味わったりして、食材を厳選し作り上げた料理の数々と熊本ワインファームのワインをお楽しみいただけます。

ラ・プロヴァンスでは、真珠の最終仕上げの場として「水が良い」ことでも知られている天草の海で育った「天草ぶり」をマリネしたオードブルを全コースで提供いたします。身が引き締まり、ほどよく脂がのった旬のブリをお楽しみいただけます。また、1万円以上のコースでは、餌にもこだわった品質の高い「天草さくら鯛」を使ったフィヤベースを、香りのよい上品な味わいの八代生姜をアクセントにお届けいたします。メインディッシュには、1965年に絶滅し1992年に復元され2003年に出荷された歴史を持つ大型地鶏「天草大王」のローストをご用意。飼育期間に120日をかけ低い密度で飼育した天草大王は、より高品質の肉質が特徴で弾力のある歯ごたえとコクのある味わいをお楽しみいただけます。また、1万円以上のコースでは、赤身が多く適度の脂肪分も含み、旨味とやわらかさ、ヘルシーさを兼ね備える阿蘇あか牛のロースをトリュフソースとともにお届けいたします。さらに、一部のコースでは、生産量全国1位を誇る熊本名物の馬肉をたたきにし、アンジョワイヤードソースを添えてご用意いたしました。デザートは糖度が8度以上の果物並みに甘くフルーツマトの元祖、塩トマトをジュレにしたプレデザートや、芳醇な香りとお玉で鮮やかな赤色が特徴の苺「ゆうべに」をアレンジしたティラミスラインナップいたしました。その他、程よい甘みと爽やかな酸味が特徴の八代特産晩白柚(ばんぺいゆ)の上質な香りを添えた魚料理や、果肉がとても柔らかくジューシーな熊本県産大長ナスを添えた活オマール海老を取り入れたコースもご用意しております。

ジリオンでは、「天草さくら鯛」に生ハムをのせて焼き上げ、軽く煮詰めた塩トマトを添えたサルティンボッカと、八代生姜の風味をかかせた牛ホホ肉のボロネーゼの Pasta をすべてのコースで提供いたします。お肉のメインディッシュには、天草が誇る「天草大王」のローストを2種の調理法でお楽しみいただける一品と、熊本産阿蘇あか牛のローストに、爽やかな風味とさっぱりとした上品な味わいのパール柑を煮詰めて作ったモスタルダを添えてお届けいたします。また、1万円以上のコースでは熊本伝統野菜「赤ナス」から誕生した果肉が柔らかく、アクが少なく甘味が強い「ヒゴムラサキ」とマスカルポーネのラヴィオリをラインナップ。デザートは、大粒でジューシーな甘味が特徴の「ひのしずく」をアレンジしたパンナコッタに八代生姜のジュレを添えた一品と、プレデザートは酸味も少なく濃厚な甘味と果汁たっぷりの不知火(しらぬい)のブリュレにバニラアイスを添えて提供いたします。ディナーのゴーヤコースでは、熊本産馬肉に県の名水百選にも選ばれた菊池水源にある水田で栽培された、柔らかさと香りの良さが特徴のごぼうを合わせたタルターレと、県魚にも指定され日本有数の生産量を誇る肉厚の車えびと鮮魚を合わせフィルムに包み蒸しあげた、旨味たっぷりのカルトッチョをご堪能いただけます。

ぜひこの機会に、熊本の海と大地の恵みを思う存分ご堪能いただけるスペシャルコースをお楽しみください。

＜概要＞

【実施店舗】ファインダイニング ラ・プロヴァンス / 1F、イタリアンダイニング ジリオン / 1F

【提供期間】2024年1月15日(月)～3月10日(日) ※イタリアンダイニング ジリオンは2月29日(木)まで

【営業時間】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

ラ・プロヴァンス ランチ ¥5,500～、ディナー ¥7,700～ / ジリオン ランチ ¥4,950～、ディナー ¥7,700～

【ご予約・お問い合わせ】 0570-000222(ナビダイヤル)

https://www.interconti-tokyo.com/dining/plan/sp-kumamoto-fair_2024.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、山崎

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

【添付資料】メニュー内容、各店舗および料理長の紹介、ホテルおよびインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツについて

<ファインダイニング ラ・プロヴァンス> *料金は税込み、サービス料別

*全コースにコーヒーまたは紅茶が付きます。

*事前にご予約をいただくと熊本ワインファームのスパークリングワイン「ATSU 巨峰」を1杯サービス。

[ランチ]

●スタンダード ¥5,500

- ・始まりの一皿： 芸術家が愛した南仏プロヴァンスより郷土料理を五種の味覚で
- ・冷前菜： 天草鱈と大根のマリネ サラダ仕立て
- ・肉料理： 幻の鶏天草大王のロースト 本日のスタイルで
- ・デザート： 熊本県産「ゆうべに」のティラミス

●アップグレード ¥7,700

- ・始まりの一皿： 芸術家が愛した南仏プロヴァンスより郷土料理を五種の味覚で
- ・冷前菜： 天草鱈と大根のマリネ サラダ仕立て
- ・魚料理： 旬の鮮魚のポワレ 八代特産晩白柚の香りと共に
- ・肉料理： 幻の鶏天草大王のロースト 本日のスタイルで
- ・デザート： 熊本県産「ゆうべに」のティラミス

●ゴージャス ¥11,000

- ・始まりの一皿： 芸術家が愛した南仏プロヴァンスより郷土料理を五種の味覚で
- ・冷前菜： 天草鱈と大根のマリネ サラダ仕立て
- ・温前菜： 天草桜鯛のピヤベース 八代生姜のアクセント
- ・魚料理： 旬の鮮魚のポワレ 八代特産晩白柚の香りと共に
- ・肉料理： 熊本県産阿蘇あか牛ロース肉 トリュフソース
- ・デザート： 熊本県産「ゆうべに」のティラミス

[ディナー]

●スタンダード ¥7,700

- ・始まりの一皿： 芸術家が愛した南仏プロヴァンスより郷土料理を五種の味覚で
- ・冷前菜： 天草鱈と大根のマリネ サラダ仕立て
- ・魚料理： 旬の鮮魚のポワレ 八代特産晩白柚の香りと共に
- ・肉料理： 幻の鶏天草大王のロースト 本日のスタイルで
- ・デザート： 熊本県産「ゆうべに」のティラミス

●アップグレード ¥12,100

- ・始まりの一皿： 芸術家が愛した南仏プロヴァンスより郷土料理を五種の味覚で
- ・冷前菜： 天草鱈と大根のマリネ サラダ仕立て
- ・温前菜： 天草桜鯛のピヤベース 八代生姜のアクセント
- ・魚料理： 旬の鮮魚のポワレ 八代特産晩白柚の香りと共に
- ・肉料理： 熊本県産阿蘇あか牛ロース肉 トリュフソース
- ・プレデザート： 熊本塩トマトのジュレ
- ・グランデザート： 熊本県産「ゆうべに」のティラミス

●ゴージャス ¥17,600

- ・始まりの一皿： 芸術家が愛した南仏プロヴァンスより郷土料理を五種の味覚で
- ・冷前菜： 天草鱈と大根のマリネ サラダ仕立て
- ・冷前菜： 熊本県産馬肉のたたき アンショワイヤードソース
- ・温前菜： 天草桜鯛のピヤベース 八代生姜のアクセント
- ・魚介料理： 活オマール海老 熊本県産大長ナスを添えて
- ・肉料理： 熊本県産阿蘇あか牛ロース肉 トリュフソース
- ・プレデザート： 熊本塩トマトのジュレ
- ・グランデザート： 熊本県産「ゆうべに」のティラミス



天草鱈と大根のマリネ サラダ仕立て



旬の鮮魚のポワレ 八代特産晩白柚の香りと共に



幻の鶏天草大王のロースト 本日のスタイルで



熊本県産「ゆうべに」のティラミス



「ゴージャス」コースイメージ



熊本ワインファームのスパークリングワイン、赤白ワインも用意



熊本塩トマトのジュレ

<ファインダイニング ラ・プロヴァンスについて>

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お料理とサービスをご提供いたします。ビジネスのご会食や接待、ご家族の大切な記念日などにご利用いただける個室も備えております。

<料理長 井上泰佑(いのうえ たいすけ) プロフィール>

2005年にホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社し、ホテル内レストランで経験を積み、2009年よりラ・プロヴァンスにてフランス料理の基礎を学ぶ。2017年にホテル内のグリルフレンチレストラン マンハッタンの料理長に就任。2023年8月にダイナースクラブ主催のレストランウィークのプロモーションのため、「親子クッキング教室」の講師として登壇。きめ細かい指導と料理のクオオリティに評価を得る。本年9月よりラ・プロヴァンスのシェフに就任。特に繊細さが要求される食材への火入れを得意とし、素材の旨みを最大限に引き出し、最高の状態でお客様にお届けしたいという気持ちでおもてなししている。



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 ジリオンメニュー内容> *料金は税込み、サービス別別

*全コースにコーヒーマたは紅茶が付きます。

*事前にご予約をいただくと熊本ワインファームのスパークリングワイン「ATSU 巨峰」を1杯サービス。

【ランチ】

●スタンダード ¥4,950

- ・冷前菜: 熊本食材を使った前菜盛り合わせ
- ・パスタ: 牛ホホ肉ボロネーゼのタリアテッレ 八代生姜風味
- ・魚料理: 天草さくら鯛のサルティンボッカ 塩トマトのフォンダン添え
- ・デザート: 熊本県産ひのしずくのパンナコッタと八代生姜のジュレとミルクアイス

●アップグレード ¥7,700

- ・冷前菜: 熊本食材を使った前菜盛り合わせ
- ・温前菜: 天草さくら鯛のサルティンボッカ 塩トマトのフォンダン添え
- ・パスタ: 牛ホホ肉ボロネーゼのタリアテッレ 八代生姜風味
- ・肉料理: 幻の鶏天草大王のロースト 本日のスタイルで
- ・デザート: 熊本県産ひのしずくのパンナコッタと八代生姜のジュレとミルクアイス

●ゴージャス ¥11,000

- ・冷前菜: 熊本食材を使った前菜盛り合わせ
- ・温前菜: 天草さくら鯛のサルティンボッカ 塩トマトのフォンダン添え
- ・パスタ: 牛ホホ肉ボロネーゼのタリアテッレ 八代生姜風味
- ・パスタ: ヒコムラサキとマスカルポーネチーズのラヴィオリ エスプレッソの薫り
- ・肉料理: 熊本産阿蘇あか牛のロースト パール柑のモスタルダと共に
- ・デザート: 熊本県産ひのしずくのパンナコッタと八代生姜のジュレとミルクアイス

【ディナー】

●スタンダード ¥7,700

- ・冷前菜: 熊本食材を使った前菜盛り合わせ
- ・温前菜: 天草さくら鯛のサルティンボッカ 塩トマトのフォンダン添え
- ・パスタ: 牛ホホ肉ボロネーゼのタリアテッレ 八代生姜風味
- ・肉料理: 幻の鶏天草大王のロースト 本日のスタイルで
- ・デザート: 熊本県産ひのしずくのパンナコッタと八代生姜のジュレとミルクアイス

●アップグレード ¥12,100

- ・冷前菜: 熊本食材を使った前菜盛り合わせ
- ・温前菜: 天草さくら鯛のサルティンボッカ 塩トマトのフォンダン添え
- ・パスタ: 牛ホホ肉ボロネーゼのタリアテッレ 八代生姜風味
- ・パスタ: ヒコムラサキとマスカルポーネチーズのラヴィオリ エスプレッソの薫り
- ・肉料理: 熊本産阿蘇あか牛のロースト パール柑のモスタルダと共に
- ・プレデザート: 不知火のブリュレバニラアイス添え
- ・グランデザート: 熊本県産ひのしずくのパンナコッタと八代生姜のジュレとミルクアイス

●ゴージャス ¥19,800

- ・先出し: 季節野菜のエスプーマとキャヴィア
- ・冷前菜: 熊本産馬肉 菊池水田ごぼうのタルターレ コリンアンダー風味
- ・温前菜: 天草さくら鯛のサルティンボッカ 塩トマトのフォンダン添え
- ・パスタ: イタリア産ボルチーニ茸と牛ほほ肉ラグーのタリアテッレ 冬トリュフを振り掛けて
- ・魚介料理: 熊本産車海老と鮮魚のカルトッチョ
- ・肉料理: 熊本産阿蘇あか牛のロースト パール柑のモスタルダと共に
- ・プレデザート: 不知火のブリュレバニラアイス添え
- ・グランデザート: 熊本県産ひのしずくのパンナコッタと八代生姜のジュレとミルクアイス



天草さくら鯛のサルティンボッカ 塩トマトのフォンダン添え



牛ホホ肉ボロネーゼのタリアテッレ 八代生姜風味



熊本産馬肉 菊池水田ごぼうのタルターレ コリンアンダー風味



熊本産阿蘇あか牛のロースト パール柑のモスタルダと共に



熊本産車海老と鮮魚のカルトッチョ



不知火のブリュレバニラアイス添え



熊本県産ひのしずくのパンナコッタと八代生姜のジュレとミルクアイス



「ゴージャス」コースイメージ

<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。

<料理長 阿部 洋平(あべ ようへい) プロフィール>

国内星付きレストランや都内ラグジュアリーホテルで経験を積み、2012年にホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社。イタリア料理はスピードが命と考え、素材に対してストレスのない調理法を心掛け、料理の出来上がりの瞬間の美味しさをお客様に提供することをモットーとする。常に柔軟な発想と想像力を持ちながら料理に向き合い、お客様に感動と笑顔を届けたいという想いでおもてなししている。

<シェフパティシエ 八尾 綱紀(やお つなき) プロフィール>

ザ・キャピトル東急ホテルでスーシェフとして約7年、RIZAP COOK銀座店および東京スイーツ&カフェ専門学校では、講師として料理や製菓を指導する。2022年4月よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイのシェフパティシエに着任。お客様に感動を与えられるようなケーキによるサプライズや、妥協を許さないクオリティーの高いお菓子作りを目指して、日々精進している。



<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。

寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。<https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

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、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。