



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年11月29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

旬のいちご、芳醇なトリュフ、選りすぐりのイタリア産チーズ4種を贅沢に使用したコースを期間限定で提供
いちごとトリュフが彩る、贅沢チーズマリアージュコース

開催日：2025年1月8日(水)～2月28日(金) 場所：イタリアンダイニング ジリオン



いちごとトリュフ、イタリアチーズとのマリアージュをお楽しみいただける期間限定のスペシャルイタリアンコース

(上)ミガキイチゴを添えたスパークリングワインで乾杯
(下)ライブ感あるフランベサービスの演出

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、2025年1月8日よりイタリアンダイニング ジリオンにて、甘酸っぱい旬のいちご、芳醇なトリュフ、選りすぐりのイタリア産チーズ4種のマリアージュをお楽しみいただける贅沢なイタリアンランチ&ディナーコースを期間限定で提供いたします。

星付きレストランやイタリア人シェフのもと豊富な経験を積み、現在は日本イタリア料理協会に属し、国内外の著名人の宴席を担当した経験を持つ料理長、阿部が考案するスペシャルイタリアンコースをお届けいたします。

乾杯にはコースのはじまりを華やかに彩る、ミガキイチゴを添えたスパークリングワインをご用意いたします。前菜は、フランボワーズ(木苺)と根セロリのピューレがアクセントになったオマール海老のマリナート、温前菜はフォアグラの塩味と甘酸っぱいいちご、ピスタチオの香ばしさが味わいに深みを加える一皿、パスタは、36カ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノをふんだんに使用した濃厚なタリアテッレに、香り高いトリュフを目の前でスライスして提供いたします。魚料理は、燻製スカモルツァの豊かな香りを纏わせた真鯛のサルティンボッカをラインナップし、肉料理の和牛サーロインのグリルには、リッチな肉の旨味を引き立てるいちごとスパイス、赤ワインを合わせたソースをフランベサービスの演出とともに楽しみいただけます。デザートは、いちごの芳香とコクのあるマスカルポーネチーズの風味が口いっぱいに広がるティラミスにトリュフ風味のチョコレートを添えて、濃厚さと香りのアクセントをプラスいたしました。また、ゴージャスコースでは、いちごのキャラメリゼにミルクレーブプラーターチーズを合わせた一皿も提供いたします。

旬のいちごと、トリュフ、チーズのマリアージュをご堪能いただけるコースとともに、極上のラグジュアリー空間で贅を尽くしたひと時をお過ごしください。

<概要>

【期間】2025年1月8日(水)～2月28日(金)

【場所】イタリアンダイニング ジリオン/1F

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

【料金】*税金込み、サービス料15%別

ランチ コース ¥9,900 / プレミアムコース ¥12,100 / ゴージャスコース ¥15,400

ディナー プレミアムコース ¥12,100 / ゴージャスコース ¥15,400

【お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-strawberries-and-truffles-cheese-course.html>



オマール海老のマリナート(イメージ)



パスタ(イメージ)



和牛サーロイン肉のグリル(イメージ)



いちごティラミス(イメージ)



フォアグラのソテー(イメージ)

[添付資料]メニュー内容、料理長プロフィール、店舗紹介、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ & リゾーツについて

【メニュー内容】*料金は税込み、サービス料15%別

ランチコース ¥9,900

- ・前菜: オマール海老のマリナート 根セロリのピューレ フランボワーズソース
- ・パスタ: 36ヶ月熟成パルミジャーノチーズとトリュフのタリアテッレ
- ・肉料理: 和牛サーロイン肉のグリル いちごとスパイスの赤ワインソース フランベサービス
- ・デザート: いちごのティラミス
- ・お飲物: コーヒー または ハーブティー



ランチコース(イメージ)

プレミアムコース ¥12,100

- ・前菜: オマール海老のマリナート 根セロリのピューレ フランボワーズソース
- ・パスタ: 36ヶ月熟成パルミジャーノチーズとトリュフのタリアテッレ
- ・魚料理: 真鯛のサルティンボッカ スカモルツァの香り
- ・肉料理: 和牛サーロイン肉のグリル いちごとスパイスの赤ワインソース フランベサービス
- ・デザート: いちごのティラミス
- ・お飲物: コーヒー または ハーブティー



プレミアムコース(イメージ)

ゴージャスコース ¥15,400

- ・前菜: オマール海老のマリナート 根セロリのピューレ フランボワーズソース
- ・温前菜: フォアグラのソテー いちごとピスタチオクランブル
- ・パスタ: 36ヶ月熟成パルミジャーノチーズとトリュフのタリアテッレ
- ・魚料理: 真鯛のサルティンボッカ スカモルツァの香り
- ・肉料理: 和牛サーロイン肉のグリル いちごとスパイスの赤ワインソース フランベサービス
- ・フレッシュチーズ: ブッラータチーズといちごのキャラメリゼ
- ・デザート: いちごのティラミス
- ・お飲物: コーヒー または ハーブティー



店内には上質なソファを設えた席もご用意

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、チェンパレン
 Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

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

一つ星イタリアンレストランや五つ星ホテルのシャングリ・ラ ホテル東京のイタリアンレストラン「ピャチェレ」にて経験を積み、2013年3月に「イタリアンダイニング ジリオン」がオープンして以来料理長を務める。2015年7月より日本イタリア料理協会に入会、2018年10月～2019年3月の半年間、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ている。



「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もご用意しております。

zillion
Italian Dining



<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220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&リゾート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的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。



ホテル外観

<https://www.interconti-tokyo.com/>

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、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリップが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.com その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。