

2026年1月28日

カタルーニャ料理への敬意を込めて、東京で味わう両シェフの共演  
「地中海の味わい：バルセロナへのオマージュ」  
スペシャルディナーを期間限定開催



東京・品川に位置するストリングスホテル東京インターコンチネンタルでは、2026年2月24日（火）から2月28日（土）までの期間限定で、コースディナー「地中海の味わい：バルセロナへのオマージュ」を開催いたします。

期間中は、特別ゲストとしてバワ リザーブ（Bawah Reserve）のエグゼクティブシェフ、ジョアキム・ソレル（Joaquim Soler）氏を迎え、当ホテルのエグゼクティブシェフ、ジサース・ニノが手掛ける特別なメニューをお届けします。

両シェフはキャリア初期に、カタルーニャ料理界を代表する名シェフ、フェルミ・プッチ（Fermi Puig）のもとで研鑽を積んでおり、本ディナーメニューはその料理哲学と功績へのオマージュとして構成されています。確かな技術と規律、そして地域食材への敬意を基盤としたカタルーニャ料理の精神を、現代的な感性で表現します。

カタルーニャ料理は、ローマ時代に起源を持つヨーロッパ最古の食文化のひとつで、地中海の恵みを生かした新鮮な魚介類や旬の野菜、オリーブオイルを中心とした調理法が特徴です。煮込みやグリルといった伝統的技法に、洗練された現代的アプローチを融合させ、素材本来の味わいと調和を重視する点にその魅力があります。

本ディナーでは、その本質を5品に凝縮して提供します。さらに、お料理に合わせて厳選したワインも楽しめるペアリング付きプランもご用意しております。食とドリンクの調和を通して、カタルーニャの食文化をより深くご堪能いただけます。

**地中海の味わい：バルセロナへのオマージュ**

期間：2026年2月24日（火）～ 2026年2月28日（土）

時間：18:00～22:00

場所：ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 26階 イタリアングリル「メロディア」

料金（税込・サービス料別）：

- ・お一人さま 9,500円
- ・ペアリング付きお一人さま 16,000円

[詳細を見る](#)

## ◆メニュー詳細

- ・鱈のサラダ ローストトマトとヘーゼルナッツのソース
- ・ローストミートのカネローニ トリュフベシャメルソース
- ・魚介の煮込み コスタ・ブラバ風ポテト添え
- ・仔牛の煮込み ピレネー産ハーブとスモークパプリカ クリーミーポテトピューレとマッシュルーム
- ・フレッシュクリームのジェラート モスカテルワインとレモンでマリネした苺
- ・チョコレートドーナツ

## ◆ゲストシェフ ジョアキム・ソレルについて



スペイン出身のジョアキム・ソレルは、20年以上にわたり、ミシュラン星付きレストランや五つ星ホテルで国際的なキャリアを築いてきました。「エル・ブジ (El Bulli ミシュラン三つ星)」や「カン・ファベス (Can Fabes ミシュラン三つ星)」をはじめ、世界屈指の名店で経験を重ねています。2000年、バルセロナのマジェスティック・ホテル&スパにて、現ストリングスホテル東京インターコンチネンタルエグゼクティブシェフのジサース・ニノとともに、スペイン料理界の重鎮フェルミ・プッチのもとで研鑽を積みました。プッチからは、クラシックなカタルーニャ料理に基づく確かな技術と規律を学び、その経験が現在の料理スタイルと哲学の礎となっています。

## ■ストリングスホテル東京インターコンチネンタルについて：

東京・品川駅港南口直結のラグジュアリーホテル。インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツのひとつとして、お客さまひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスにと心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいホテル体験をご提供します。利便性が高くエレガントな194の客室、活気溢れる4つのレストランとカフェ&バー、東京屈指の眺望を誇るクラブインターコンチネンタルラウンジ、様々な用途にご利用いただける宴会施設など充実した施設を備えています。「Tokyo, personally orchestrated. 一人ひとりのゲストに奏でる、東京という音色」のホテルコンセプトのもと、洗練されたトラベラーたちが集い、都会の旋律に心地よく身をゆだねる場所として、多くのゲストをお迎えしています。



ホテルの詳細・最新情報は公式サイト、そしてSNSにてご紹介しています。

公式サイト：<https://intercontinental-strings.jp/jp>

Instagram 公式アカウント：<https://www.instagram.com/stringsintercontinentaltokyo/>

Facebook 公式アカウント：<https://www.facebook.com/STRINGSICTOKYO/>

X 公式アカウント：<https://x.com/STRINGSICTOKYO>

※仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございますので予めご了承ください。

※表示料金は消費税込みとなり、15%のサービス料を別途申し受けます。

※ご予約・お問い合わせ：公式サイトまたは 03-5783-1258（レストラン予約直通）

※プレスリリース内の画像はイメージです。

**■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、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・トリッペ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 <https://www.intercontinental.com> その他SNS

<https://www.facebook.com/intercontinental> <https://www.instagram.com/intercontinental> をご覧ください。

IHGホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Goodを提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の20ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,600軒超のホテルを有し、2,200軒超のホテルを開発中です。また、IHGワンリワーズは、1億4,500万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニエツ コレクション, キンプトン ホテルズ & レストラン, ホテルインディゴ
- **プレミアム:** voco, Ruby, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- **エッセンシャルズ:** ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, avid ホテルズ
- **スイーツ:** Atwell スイーツ, ステイブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブバケーションズ, キャンドルウッド スイーツ
- **エクスクルージブパートナーズ:** イペロスター ビーチフロント リゾーツ

InterContinental Hotels Group PLCは、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中のIHGの ホテルとコーポレートオフィスには、約385,000人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。 ※2025年 3月31日現在

IHGグローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHGニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHGワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHGワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

<本プレスリリースに関するお問い合わせ>

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル マーケティングコミュニケーションズ：  
キャシー ノールズ、任 慧鑫、木村 胡春

TEL：03-5783-1111 / E-mail：Marketing\_TYOSE@ihg.com