報道関係者各位

2026年11月26日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

モネが愛した風景や色彩、旅、食、人々との交流から着想を得た期間限定コース

シーズナルコース「モネのアトリエ」

期間：2027年1月8日（金）～2027年3月28日（日）　場所：イタリアンダイニング ジリオン



巨匠クロード・モネが愛した風景や色彩、旅、食、人々との交流から料理長・阿部の感性で描き出す特別コース



モネのパレットをイメージした季節のアンティパスト・ミスト



モネが好んで食したガトーをジリオンスタイルで表現

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、イタリアンダイニング ジリオンにて、1月8日より、クロード・モネが愛した印象派の世界観をイタリア料理で表現した期間限定コースを提供します。モネの創作を彩った様々な記憶や感性をシェフの手により一皿ごとに描かれ、まるでアトリエを訪れたかのような特別な美食体験をお届けします。

料理長・阿部が手掛ける本プランは、「モネのアトリエ」をテーマに、冬ならではの豊かな味覚と、印象派の巨匠クロード・モネが追い求めた光と色彩の美学を調和させた特別コースです。

コースの始まりを彩るのは、イタリア語で「紫の光」を意味するオリジナルカクテル「ルーチェ・ヴィオラ」で乾杯します。冷前菜は、印象派ならではの光と色彩の表現に加え、数々の名作を生み出したアトリエのパレットを一皿に描きました。スープは、美食家としても知られたモネのレシピをもとにアレンジした、芳醇な香りが漂う丸ごとトリュフを使用した根セロリのポタージュが登場します。パスタは、モネが旅した水の都・ヴェネツィアの郷土料理からイカ墨を練りこんだズワイガニとアオリイカのパスタを、リゾットは、赤ワインの風味と濃厚なフォアグラが互いを引き立て合う逸品をご堪能いただけます。 魚料理には、イタリア・リグーリア海岸を描いた作品に着想を得た「バッカラのクロケット オリーブオイルとレモンのグラニテを添えて」をご用意しました。光と霧をイメージしたレモンのグラニテは、液体窒素を使用し幻想的な空間を演出します。 メインディッシュは、“ひなげし畑”の情景と、友人たちと囲んだモネの食卓の逸話から生まれた鴨肉とカブのローストをお届けします。コースの締めくくりは、“睡蓮”をイメージしたプレドルチェと、モネが愛した「ガトーヴェールヴェール」をジヴェルニーの庭に見立て、ジリオンスタイルにアレンジしました。

また、コースの世界観をより深く味わっていただけるよう、1日2組限定で特別装飾個室席をご用意いたしました。モネのアトリエやジヴェルニーの庭園を思わせる光と色彩に満ちた空間で、優雅なひとときをお過ごしください。

----------＜概　要＞----------

【期間】2027年1月8日(金)～3月28日(日)
【店舗】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（コースL.O. 20:00）
【料金】＊税金込み、サービス料別
・ランチ限定コース　¥8,800～
・エレガンテコース　¥11,550～
・インペリアーレコース　¥13,200～
【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222（代表）
https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-monet-atelier_2027.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 、鷹見、山崎、チェンバレン
Tel：03-5404-3913 / Fax：03-5404-3919 ／ Email：pr@interconti-tokyo.com

添付資料：メニュー詳細、料理長 阿部洋平プロフィール、イタリアンダイニング ジリオンについて、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］ ＊税金込み、サービス料別

ランチ限定コース¥8,800／特別個室装飾席¥9,900

乾杯カクテル：ルーチェ・ヴィオラ
冷前菜：光と色彩のパレット～季節のアンティパスト・ミスト～
パスタ：ズワイガニとアオリイカ イカ墨を練りこんだスパゲッティ
～ヴェネツィア運河の煌めき～
魚料理：バッカラのクロケット オリーブオイルとレモンのグラニテを添えて
～ボルディゲラ 光と霧の海～
プレドルチェ：睡蓮のジュレ
ドルチェ：ヴェール・ヴェール～ジリオンスタイル～
お飲み物：コーヒー、紅茶、エスプレッソからお選びいただけます。

エレガンテコース¥11,550／特別個室装飾席¥12,650

乾杯カクテル：ルーチェ・ヴィオラ
冷前菜：光と色彩のパレット～季節のアンティパスト・ミスト～
スープ：根セロリのポタージュ～モネが愛した丸ごとトリュフと共に～
パスタ：ズワイガニとアオリイカ イカ墨を練りこんだスパゲッティ
～ヴェネツィア運河の煌めき～
魚料理：バッカラのクロケット オリーブオイルとレモンのグラニテを添えて
～ボルディゲラ 光と霧の海～
肉料理：岩手県産鴨肉とカブのロースト～ジヴェルニーの食卓～
プレドルチェ：睡蓮のジュレ
ドルチェ：ヴェール・ヴェール～ジリオンスタイル～
お飲み物：コーヒー、紅茶、エスプレッソからお選びいただけます。

インペリアーレコース¥13,200／特別個室装飾席¥14,300

乾杯カクテル：ルーチェ・ヴィオラ
冷前菜：光と色彩のパレット～季節のアンティパスト・ミスト～
スープ：根セロリのポタージュ～モネが愛した丸ごとトリュフと共に～
パスタ：ズワイガニとアオリイカ イカ墨を練りこんだスパゲッティ
～ヴェネツィア運河の煌めき～
リゾット：赤ワイン香るリゾット フォアグラのソテーとレンズ豆のアルモニア
魚料理：バッカラのクロケット オリーブオイルとレモンのグラニテを添えて
～ボルディゲラ 光と霧の海～
肉料理：岩手県産鴨肉とカブのロースト～ジヴェルニーの食卓～
プレドルチェ：睡蓮のジュレ
ドルチェ：ヴェール・ヴェール～ジリオンスタイル～
お飲み物：コーヒー、紅茶、エスプレッソからお選びいただけます。


オリジナルカクテル「ルーチェ・ヴィオラ」


モネが旅したヴェネツィアから登場
イカ墨を練りこんだスパゲッティ


モネのレシピをもとにした
トリュフを丸ごと使ったスープ


赤ワイン香るリゾットとフォアグラのソテー


バッカラのクロケット
グラニテは幻想的な演出でご用意


ジヴェルニーの食卓にも登場する
鴨肉とカブのロースト


“睡蓮”をイメージしたジュレ

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「ピャチェーレ」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している。


料理長・阿部洋平

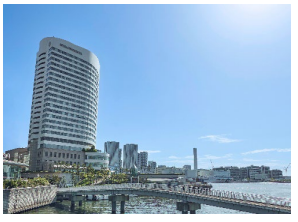
「イタリアンダイニング ジリオン」について

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。


ジリオン内観

＜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ニ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、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www.intercontinental.com その他SNS
www.facebook.com/intercontinental　www.instagram.com/intercontinental　をご覧ください。