



＜美食医＞に着目した、見た目も楽しいオードブルが春の味覚とともに登場
免疫力を意識した10種の春の前菜をハイティースタイルで提供

期間:2021年4月30日(金)まで 場所:イタリアンダイニング ジリオン



免疫力アップを意識した前菜盛り合わせを取り入れたコース

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:山田 弘之)では、イタリアンダイニング ジリオンにて、春の食材にこだわった10種のオードブルをハイティースタイルでご用意いたしました。

免疫力を意識した10種の前菜は、フードメディスンネットワーク代表の辻典子氏と、ジリオン料理長の阿部洋平とのコラボレーションによるメニューで、発酵食材やハーブ、旬の野菜をふんだんに使い、栄養価の高い素材を取り入れ、三段のティースタンドに盛り付け、ハイティースタイルでご用意いたしました。

「桜香るジェノワ 自家製リコッタチーズと桜ジャム」は、桜の葉の上に、桜ジャムとリコッタチーズを合わせて丸く型取り、桜色のスポンジで覆い、桜の塩漬けをトッピングし、桜餅をイメージしました。さらに乾燥させた生ハムを粉末状にして振りかけることで、チーズと桜の塩味が絶妙にマッチし、香ばしい生ハムの香りをお楽しみいただける一品です。桜の花びらには老化予防に効果的な抗酸化・抗糖化の働きがあり、美肌効果が期待され、チーズには小腸の免疫細胞に働きかける効果が期待されます。

「玉ねぎと桜のエスプーマ フライドオニオンの食感と共に」は、グラスに新玉ねぎのフライドオニオンを入れ、その上に新玉ねぎのピューレと桜のシロップを合わせたムースを乗せ、乾燥させた桜の花をトッピングして桜の木をイメージしました。ふわふわとした食感のムースとザクザクとしたフライドオニオンを一緒に味わうことで食感の変化をお楽しみいただけます。玉ねぎや桜に含まれるフィトケミカルの抗酸化作用で身体の消耗・老化を防ぐ効果が期待されます。

日本の春をイタリアンで表現した10種類のオードブルを、華やかなハイティースタイルでお届けいたします。

----- <概要> -----

【店名】イタリアンダイニング ジリオン / 1F

【提供期間】2021年4月30日(金)まで

【営業時間】ランチ 11:30~15:00(L.O.14:30) / ディナー 17:30~21:30(L.O.21:00)

※当面の間、短縮営業となりますので詳しくはホームページをご確認ください。

<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金・メニュー】※税金込、サービス料別

・NYイタリアンパスタ ランチ ¥4,400 / ディナー ¥5,720

・ルナ・ピエーナ ¥8,250

・アルジェント ¥10,450

・オーロ (ディナー) ¥12,650

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/plan/zillion-hightea-10.html>



桜香るジェノワ
自家製リコッタチーズと桜ジャム



玉ねぎと桜のエスプーマ
フライドオニオンの食感と共に

【添付資料】メニュー内容、ジリオン概要、新型コロナウイルス感染症対策、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

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、松山、陳

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

※メニューは一例です。季節により内容が変わることがありますので、ご了承ください。

NYイタリアンパスタ ランチ ¥4,400/ディナー ¥5,720

- ・免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル(10種類)
桜香るジェノワ 自家製リコッタチーズと桜ジャム/サクラ風味のバーチ ディダマ/
昆布じめ 桜鯛のマリネ コラーゲン赤ワインビネガージュレと 桜のスモークパウダー/
玉ねぎと桜のエスプーマ フライドオニオンの食感と共に/
発酵豆乳とグリーンピースのパンナコッタ ベーコンの泡/
リポリータとパルミジャーノクリームの一ロパイ/ちりめんじゃこと菜の花のフリッタータ/
ピーツとトマトのテリーナ タブナード添え/パルミットのマリネとアマニオイル/サラミ
- ・季節野菜のスープ
- ・パスタ/リゾット: *8種より1品お選びいただけます。
牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ/
ン・ドゥイヤ風味のアビアータトロフィエ セリとタケノコ添え/リゾット・ヴェルドーラ(春野菜のリゾット)/
ボロネーゼ ジリオンスタイル ソテーしたコーンをたっぷり添えて【お子様向け】/
本日のシェフズ・パスタ(+¥880)/
桜エビとオマールビスクのペペロンチーノ スパゲッティーネ(+¥880)/
ズワイガニとカブのクレマ 自家製タリアテッレ カラスミを振りかけて(+¥880)/
千葉県産アスタキレッド卵とトリュフのスパゲッティーカルボナーラ(+¥1,320)/
本日シェフズ・パスタとリゾットの盛り合わせ(+¥1,320)
- ・メインディッシュ: *8種より1品お選びいただけます。
鰯のソテー 菜の花のサルサヴェルデ(ランチのみ)(+¥1,100)/
霧島ポークのグリル アンチョビソース(ランチのみ)(+¥1,100)/
オマール海老のグリルとフランス産ホワイトアスパラのグラティナー(+¥1,540)/
骨付き仔羊のコトレッタ フルーツマトとルッコラのインサラータ(+¥1,540)/
桜鯛とオマール海老の海藻蒸し 春野菜のナーージュ仕立て(+¥1,540)/
アンガス牛のTボーンステーキ(2名様より)(+¥2,200/1名様)/
国産牛ロースとフォアグラの重ね焼き“イタリアンロッシーニ(+¥2,800)/
三重県産伊勢海老(半身)2種の調理法で(+¥3,300)
- ・デザート: *3種より1品お選びいただけます。
季節のフルーツとジェラートの盛り合わせ/フルーツマトと日向夏のヴェリーヌ/桜のウ・アラ・ネージュ



サクラ風味のバーチ ディダマ



昆布じめ 桜鯛のマリネ
コラーゲン赤ワインビネガージュレと
桜のスモークパウダー



ちりめんじゃこと菜の花のフリッタータ



発酵豆乳とグリーンピースの
パンナコッタ ベーコンの泡

ルナ・ピエーナ ¥8,250

- ・免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル(10種類)
- ・季節野菜のスープ
- ・パスタ: 桜エビとオマールビスクのペペロンチーノ スパゲッティーネ
- ・メインディッシュ: 本日のお魚料理 または お肉料理/
アンガス牛のTボーンステーキ(2名様より)(+¥2,200/1名様)
- ・ドルチェ: 桜のウ・アラ・ネージュ
- ・コーヒー または 紅茶

アルジェント ¥10,450

- ・免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル(10種類)
- ・アンティパストカルド: オマール海老のグリルとホワイトアスパラのグラティナー
- ・パスタ: ズワイガニとカブのクレマ 自家製タリアテッレ カラスミを振りかけて
- ・肉料理: 本日のお魚料理 または お肉料理/
アンガス牛のTボーンステーキ(2名様より)(+¥2,200/1名様)
- ・ドルチェ: 桜のウ・アラ・ネージュ
- ・コーヒー または 紅茶

オーロ (ディナーのみ) ¥12,650

- ・免疫力アップ前菜盛り合わせ ハイティースタイル(10種類)
- ・プリモピアット: オマール海老のグリルとホワイトアスパラのグラティナー
- ・パスタ: ズワイガニとカブのクレマ 自家製タリアテッレ カラスミを振りかけて
- ・魚料理: 桜鯛とオマール海老の海藻蒸し 春野菜のナーージュ仕立て/
三重県産伊勢海老(半身)2種の調理法で(+¥2,750)
- ・肉料理: 国産牛ロースとフォアグラの重ね焼き イタリアンロッシーニスタイル
- ・ドルチェ: フルーツマトと日向夏のヴェリーヌ
- ・コーヒー または 紅茶



イタリアンダイニング ジリオン内観



イタリアンダイニング ジリオン個室

<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やラウンドテーブルエリアもご用意しております。

<ジリオン料理長 阿部洋平プロフィール>

1998年に「レストランキャンティ飯倉本店」に入社し、4年間イタリア料理の基礎を学ぶ。2002年より「レストランファロ資生堂」にて4年間在籍し、各部門のシェフを経験する。その後南麻布にあった「アロマフレスカ(現在一つ星)」の原田シェフの下で、魚・肉のメイン料理を担当。2009年にシャングリ・ラ ホテル東京のイタリアンレストラン「ピャチャーレ」に入社し、3年間イタリアン人シェフ パオロ・ペロシ氏の下で新イタリア料理を学び、経験を積んだ。2012年11月にホテルインターコンチネンタル 東京ベイに入社し、2013年3月より新規オープン「イタリアンダイニング ジリオン」の料理長に就任。2015年7月より日本イタリア料理協会会員。2018年10月より2019年3月まで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。

<株式会社腸管免疫研究所 科学アドバイザー/フードメディスンネットワーク 代表 辻典子氏プロフィール>

1995年 東京大学大学院農学生命科学研究科にて博士号取得、同年 米国Yale大学School of Medicine博士研究員、1997年 農林水産省家畜衛生試験場 主任研究員、2001年 農業生物資源研究所 主任研究員、2005年 産業技術総合研究所年齢軸生命工学 研究センター免疫恒常性チーム リーダー、2008年同 主任研究員を経て、2010年 産業技術総合研究所バイオメディカル研究部門 主任研究員、2015年同上級主任研究員、免疫恒常性研究特別チーム長。常在微生物や食物など腸内の環境成分に適応した免疫修飾と免疫恒常性の維持のしくみを明らかにすることで、免疫向上及び健康な身体づくりの技術的なサポートに取り組んでいる。

【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

3. 施設の対応

1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器用トレーの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービスタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

2. 感染予防

- ・感染予防のため、ブッフスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いをしております。

3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただけます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

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、70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体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、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いただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通して、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。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、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地 ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細はウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihg.com