



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2021年6月30日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

**【夏季限定】四万十うなぎやフォアグラをアレンジしたイタリア料理と、
フレンチの伝統的なスタイルでお届けするうなぎとフォアグラのパイ包み焼きが登場
夏を乗り切る滋養強壮コースが登場**

販売期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火) 場所：イタリアンダイニング ジリオン、ラ・プロヴァンス



四万十うなぎと五穀米の焼きリゾット フォアグラソテーとマデラソース



うなぎとフォアグラのパイ包み焼き

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、四万十うなぎ、フォアグラと焼きリゾットでアレンジした「滋養強壮スペシャルランチ」と、「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」にて、フレンチの伝統的なスタイルでお届けするうなぎとフォアグラのパイ包み焼きを8月31日までの夏季限定で提供いたします。

イタリアンダイニング ジリオンでは、高い栄養価を誇る特別にセレクトした高知産の四万十うなぎをご堪能いただけるランチコースをご用意いたしました。うなぎを白焼きにし、ほどよい脂やうなぎ本来の甘味をもたせており、濃厚なフォアグラとマデラソースを合わせた贅沢な一皿です。イタリアンの定番と呼ばれるリゾットを改良し、イタリア米と五穀米を出汁、パルメザンチーズとバターで炊き上げ、サクサクとした焼き米の外周とふっくらとしたリゾットの食感に仕上げました。

ラ・プロヴァンスでは、料理長 木内和利が「近代フランス料理の父」と呼ばれるエスコフィエのスペシャリティ「鮭のクリビヤック」からインスピレーションを受け、旬のうなぎやフォアグラをパイ生地で包んで、外側はサクサクに焼き上げました。うなぎと一緒に包んだ白米は、ベーコンとチーズを合わせたブイヨンでじっくりと煮込み、フランス料理ならではの味わいと食感に仕上げ、酸味やコクがあるヴァンルー・ジュソースを添えました。

うなぎはヨーロッパでもイタリアやフランスが一大産地となっており、独特な料理法やうなぎと良く合う洋食材が食されています。暑い夏を乗り切る期間限定の滋養強壮コースをお楽しみください。

＜概要＞

- 【期間】 2021年7月1日(木)～8月31日(火)
- 【場所】 イタリアンダイニング ジリオン、ファインダイニング ラ・プロヴァンス / 1F
- 【提供時間】 ランチ 11:30～15:00(L.O.14:30)
- 【料金・内容】 *税金込み、サービス料別

＜イタリアンダイニング ジリオン＞

四万十うなぎ×フォアグラ×ピエールエルメアフタヌーンティーランチ ¥5,500

- 乾杯酒: ロゼスパークリングワイン *お一人様1杯
- 前菜: 豪華三段ハイティースタイル～10種オードブルの饗宴～
- スープ: 本日のスープ
- メイン料理: 四万十うなぎと五穀米の焼きリゾット フォアグラソテーとマデラソース
- デザート: 【夏限定ピエール・エルメ・パリスイーツコレクション】
エモーションサティーフヌ／チーズケーキモザイク／ショコラオランジュ／
ピエール・エルメ特製マカロン
- お飲物: ハーブティーまたは コーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます

＜ファインダイニング ラ・プロヴァンス＞

ピエール・エルメアフタヌーンデザート付き滋養強壮ランチ ¥5,280

- 乾杯酒: 乾杯スパークリングワイン *お一人様1杯 ※ノンアルコールドリンクに変更できます。
- 前菜: パレット・アート・オードブル ～南仏プロヴァンスより五種の味覚～
- 前菜: 旬の鮮魚と野菜のマリネ



豪華三段ハイティースタイルオードブル(ジリオン)



前菜「パレット・アート・オードブル」(ラ・プロヴァンス)

メイン料理:うなぎとフォアグラのパイ包み焼き ※うなぎが苦手な方は、仔牛肉に変更できます。

デザート:〜ピエール・エルメアフタヌーンティーデザート〜

エモーションサティース、チーズケーキモザイク、ショコラオランジュ、ジャルダンドミゾール(マカロン)など

お飲物:ハーブティーまたはコーヒー、紅茶など10種類の中からお選びいただけます。(カモミール、ジャスミン、マドモワゼルグレイなど)

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

ジリオン: <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/plan/zillion-hightea-aft.html>

ラ・プロヴァンス: <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/la-provence/plan/lp-summer-lunch.html>

<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。



<ファインダイニング ラ・プロヴァンスについて>

フランスの星付きレストランでの経験を持つ料理長 木内和利による「ラ・プロヴァンス」は、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。お料理は南仏プロヴァンスの画家達が愛用していたパレットに、南仏プロヴァンスの地方料理で五味を演出し、描いた前菜「パレット・アート・オードブル」から始まります。常に食材が持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旨し、取り組んでおります。



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

【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)、および食器用トレイ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、プuff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、70年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約60ヶ国に200のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。世界各地のインターコンチネンタルホテルズ&リゾートで、グラマラスなInterContinental Life。

更なる詳細は、下記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®ホテルズ&リゾート 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.anaihghotels.co.jp