



客室から東京湾の雄大な景色を眺めながら、レストランの味をご堪能いただけるプランが登場 東京ベイサイドルームダイニングで味わう本格フレンチ&イタリアン

販売期間：2021年11月30日(火)まで 場所：ファインダイニングラ・プロヴァンス、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 プレミアムコース イメージ



窓辺にセッティングされたテーブルから臨むロマンティックな夜景

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、「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」および「イタリアンダイニング ジリオン」にて、レインボーブリッジを臨む客室でゆったりとコース料理をお楽しみいただけるプランをご用意いたしました。

ウォーターフロントに立つホテルからは、レインボーブリッジやお台場方面が広がる東京湾の景色を一望することができます。客室でその景色をお楽しみいただきながら、ラ・プロヴァンスまたはジリオンのお料理をご堪能いただける特別なプランとなっております。

ラ・プロヴァンスからは料理長の木内和利がオマール海老、国産牛やフォアグラなどの高級食材を用い、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、前菜、魚介料理、肉料理、デザートまで全5品のフルコース料理をご用意いたしました。ジリオンからは料理長の阿部洋平が免疫力を意識したオードブル10種を華やかにアレンジしたハイティースタイルオードブルをはじめ、オマール海老を使った旨味たっぷりのパスタ、国産牛とフォアグラのロッシェニなど、前菜、パスタ料理、肉料理、デザートまで全4品のコース料理をお届けいたします。また、ソムリエセレクトのワインやビールなど、お飲み物は10種類を2時間のフリーフローでゆったりと、お料理とのペアリングをお楽しみいただけます。

レストランの味を客室でご堪能いただける新しいスタイルで、安心・安全なプライベート空間と東京ベイサイドの景色とともに、お二人の優雅なひとときを演出いたします。

<概要>

【期間】 2021年11月30日(火)まで

【場所】 ファインダイニング ラ・プロヴァンス、イタリアンダイニング ジリオン / 1F

【提供時間】 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、短縮営業となっておりますのでホームページにてご確認ください。

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

【料金・内容】 *税金込み、サービス料別 *料金にはコース料理とお飲み物(フリードリンク)が含まれています。

ファインダイニングラ・プロヴァンス プレミアムコース ¥23,100 / ゴージャスコース ¥27,500

イタリアンダイニング ジリオン プレミアムコース ¥18,700 / ゴージャスコース ¥23,100

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/la-provence/plan/lp-guestroom.html>

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

[添付資料]「東京ベイサイドルームダイニング」の当日のご案内、メニュー内容、店舗紹介、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、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて

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

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

【当日のご案内】

- ・1Fレストラン総合受付にお寄りいただき、スタッフがお部屋までご案内いたします。
- ・お部屋のご利用時間は2時間です。
※2時間を超える場合は、30分毎に5500円(税込み・サービス料別)を頂戴いたします。
- ・サービススタッフは、お部屋内には常駐いたしません。
- ・お飲み物のアイテムは、お部屋内ドリンクカウンターへご用意いたしますので、ご自由にご利用いただけます。

【注意事項】

- ・お部屋をご指定いただくことはできません。
- ・他の割引サービスおよび特典との併用はできかねますので予めご了承ください。
- ・写真はイメージです。
- ・食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

【ファインダイニングラ・プロヴァンス メニュー内容】

プレミアムコース ¥23,100

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: 季節の前菜 旬の素材を
魚介料理: オマール海老 シェフのインスピレーション
肉料理: 国産牛ロース肉とフォアグラのロッシェニ
デザート: 季節果実とソルベのグラン・デセール
お飲み物: コーヒーまたは紅茶
お飲み物(2時間フリーフロー)

ゴージャスコース ¥27,500

始まりの一皿: 至福のフランス産キャビア
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: 季節の前菜 旬の素材を
魚介料理: オマール海老 シェフのインスピレーション
肉料理: 阿蘇あか牛ロース肉とフォアグラのロッシェニ
デザート: 季節果実とソルベのグラン・デセール
お飲み物: コーヒーまたは紅茶
お飲み物(2時間フリーフロー)

【イタリアンダイニング ジリオン メニュー内容】

プレミアムコース ¥18,700

前菜: 前菜10種盛り合わせ 3段ハイティースタイル
パスタ料理: オマール海老と魚介類のショートパスタ
甲殻トマトソースまたはジェノヴェーゼソース
肉料理: 国産牛とフォアグラのロッシェニ 黒トリュフソース
デザート: 季節果実のグラン・ドルチェ
お飲み物: コーヒーまたは紅茶
お飲み物(2時間フリーフロー)

ゴージャスコース ¥23,100

前菜: 前菜10種盛り合わせ 3段ハイティースタイル
前菜: 本マグロとアボカドのミルフィーユ仕立て キャビア添え
パスタ料理: オマール海老と魚介類のショートパスタ
甲殻トマトソースまたはジェノヴェーゼソース
肉料理: 国産牛とフォアグラのロッシェニ 黒トリュフソース
デザート: 季節果実のグラン・ドルチェ
お飲み物: コーヒーまたは紅茶
お飲み物(2時間フリーフロー)

【ドリンクアイテム内容(2時間フリーフロー)】

乾杯ハーフボトルシャンパン、白ワイン2種、赤ワインセット2種、瓶ビール、
スパークリンググレープジュース、オレンジジュース、ウーロン茶、ミネラルウォーター

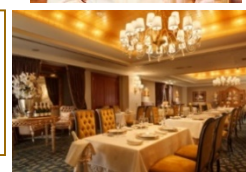
<ファインダイニングラ・プロヴァンス料理長 木内和利プロフィール>

リーガロイヤルホテル時代に洋食の基礎を学んだ後、3年間フランス パリの一つ星レストラン「ステラマリス」や「レゼリゼ」、「ビストロ ラ・ギャール」「ラ・ミティング」、南仏カンヌの「コムシェソワ」にて前菜、魚料理、肉料理を担当。2007年に再度渡仏し、南仏グラースの二つ星レストラン「バステッド・サン・アントワヌ」のガルドマンジェで前菜全般を担当する。帰国後、銀座「マキシムドパリ」などのレストラン、ホテル、結婚式場で要職につき活躍。2015年よりホテル インターコンチネンタル 東京ベイ「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」の副料理長、ホテル内および系列施設内のレストランの要職を経て、2018年9月に「ラ・プロヴァンス」の料理長に就任。



<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目指し、取り組んでおります。



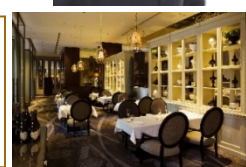
<イタリアンダイニング ジリオン料理長 阿部洋平プロフィール>

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「アロマプレスカ(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「ビャチエーレ」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。



<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やラウンドテーブルエリアもご用意しております。



【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)、および食事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