



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2022年4月14日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

第2弾のテーマは「ポンジョルノ！ イタリア～花咲くミモザ～」。イタリアを旅した気分で味わう初夏のコース

## ミモザカラーのイタリアン会席コースが登場

提供期間：2022年4月29日（金）～6月30日（木）

場所：TAVOLA TAVOLA by ZILLION



ラウンドテーブルの中央にはイタリアの名所を再現したオブジェが並び



コースのメはダブルデザートを提供

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、エンターテイメントレストラン「TAVOLA TAVOLA by ZILLION (ターボラターボラ by ジリオン)」にて、イタリアの歴史的な建造物を再現した空間の中で、初夏を感じるミモザカラーのイタリアン会席コースをご堪能いただけるプロモーションを期間限定で実施いたします。

第二弾のテーマは「ポンジョルノ！ イタリア～花咲くミモザ～」です。イタリアの名所のコロッセオやピサの斜塔などをモチーフにしたオブジェを、ラウンドテーブルの中央に設置し、まるでイタリアを旅している気分で、シェフ阿部洋平が手掛けるイタリアン会席コースをお愉しみいただけます。

名所は、ミラノの「ドゥオーモ」で知られているサンタ・マリア・デッレ・グラツィエ教会や、フィレンツェにあるサンタ・マリア・デル・フィオーレ大聖堂、古代ローマの建築の象徴「フォロ・ロマーノ」を再現。幻想的にライティングされたオブジェにミモザを装飾し、フォトジェニックな空間に作り上げました。

コースは、初夏を感じさせる鮮やかなミモザカラーが際立つお料理の数々をご用意いたしました。ミモザをイメージしたオリジナルカクテルと、スライスした生ハムとストラッキーノチーズを挟んだピアディーナで始まり、アンティパストには黄金かぶらで巻いたオマール海老のマリネをお楽しみいただけます。リゾットは、ワゴンにのせたラスパドゥーラチーズを目の前で削り、豚スネで煮込んだ旨味たっぷりのサフランリゾットに振りかけてお届けいたします。チーズのやわらかな食感と豊かなミルクの風味がリゾットの味わいを引き立てます。パスタは、手打ちをしたショートパスタ「トロフィエ」に、柔らかく弾力のある北海道産柳ダコと黄ニラを合わせ、ドライトマトとガーリック、アサリの出し汁でさっぱりとした味わいに仕上げました。お魚のメインディッシュは、島根県浜田港より届いた鮮魚のポワレに金美人参のサラダをトッピングし、さらに金美人参のピューレを添えた色鮮やかな一品です。お肉のメインディッシュには、羊肉のポルペッタ（肉団子）に温度卵とペコリーノチーズを添えて提供いたします。コースのメは、オレンジのカタラーナとミモザをイメージしたドルチェ「トルタ・ディ・ミモザ」のダブルデザートで締めくくります。

ゆったりと時間が流れる特別な空間で、イタリアへ旅行した気分で味わいながら、初夏の訪れを感じるイタリア会席コースをお楽しみください。

### <概要>

【期間】 2022年4月29日（金）～6月30日（木）

【場所】 TAVOLA TAVOLA by ZILLION (ターボラターボラ by ジリオン) / 1F

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

※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】※税金、サービス料込

ランチ限定コース 平日 ¥6,500 / 土日祝 ¥7,500

ダブルメインコース 平日 ¥8,000 / 土日祝 ¥9,000

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895 (直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/tavolatavola/index.html>

【添付資料】コース内容、ジリオン料理長と店舗紹介、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、鄭

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)



## 【コースの内容】

### <ランチ限定コース>

乾杯酒(オリジナルカクテル) : Grazie mille グラツィエ・ミッレ  
アミューズ: パルマ産生ハムとストラッキーノチーズのピアディーナ  
前菜: オマール海老と黄金かぶらのマリナート  
リゾット: ラスパドゥーラチーズのサフランリゾット 豚スネ煮込み添え  
\* 目の前でチーズを削り、リゾットにチーズを振りかけて提供します。

### メインディッシュ:

島根県浜田港より 本日鮮魚のパデラータ  
金美人参のバリエーションと共に  
または 仔羊のポルペッタ 温度卵とペコリーノチーズ

ドルチェ1: オレンジのカタラーナ

ドルチェ2: トルタ・ディ・ミモザ

コーヒー、紅茶、カフェラッテ、カプチーノ、エスプレッソからお選びいただけます

### <ダブルメインコース>

乾杯酒(オリジナルカクテル) : Grazie mille グラツィエ・ミッレ  
アミューズ: パルマ産生ハムと  
ストラッキーノチーズのピアディーナ  
前菜: オマール海老と黄金かぶらのマリナート  
パスタ: 北海道産柳ダコと黄ニラのトロフィエ  
リゾット: ラスパドゥーラチーズのサフランリゾット  
豚スネ煮込み添え

\* 目の前でチーズを削り、リゾットにチーズを振りかけて提供します。

魚メイン: 島根県浜田港より 本日鮮魚のパデラータ

金美人参のバリエーションと共に

肉メイン: 仔羊のポルペッタ 温度卵とペコリーノチーズ

ドルチェ1: オレンジのカタラーナ

ドルチェ2: トルタ・ディ・ミモザ

コーヒー、紅茶、カフェラッテ、カプチーノ、エスプレッソからお選びいただけます



リゾットは目の前でラスパドゥーラチーズを削り、リゾットを提供



前菜: オマールエビと黄金かぶらのマリナート



パスタ: 北海道産柳ダコと黄ニラのトロフィエ



ラスパドゥーラチーズのサフランリゾット



魚メイン: 本日鮮魚のパデラータ



初夏を感じさせる鮮やかなミモザカラーが際立つお料理の数々(ダブルメインコース)



肉メイン: 仔羊のポルペッタ



デザート: トルタディミモザ(手前)、  
オレンジのカタラーナ



乾杯酒: Grazie mille グラツィエ・ミッレ

### <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>

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「ピャチーレ」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)、および食事前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、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きます。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、75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ご体験いただける旅をご提供しています。

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ください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。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、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイト[www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)その他SNSサイト[www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental)

[www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。