



メインディッシュにうなぎをアレンジしたフレンチとイタリアンメニューが夏季限定で登場  
**夏を乗り切る滋養強壮スペシャルランチを2店舗で提供**

販売期間:2022年7月1日(金)~8月31日(水) 場所:ラ・プロヴァンス、イタリアンダイニング ジリオン



うなぎとフォアグラのパイ包み焼き(ラ・プロヴァンスで提供)



うなぎとスマートリュフ 夏野菜と焼きリゾット添え マデラソース(ジリオンで提供)

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、「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、「イタリアンダイニング ジリオン」にて、焼きリゾットにうなぎとスマートリュフをアレンジした「滋養強壮スペシャルランチ」を7月1日から8月31日までの夏季限定で提供いたします。

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。

イタリアンダイニング ジリオンでは、蒲焼にしたうなぎにマデラソースを合わせ、パプリカ、ズッキーニ、茄子などの夏野菜を使った自家製カポナータとスマートリュフを添えて、華やかな一皿に仕上げました。リゾットはイタリア米を出汁、枝豆、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側とふっくらとしたリゾットの食感を演出。香ばしく焼き上げたうなぎとのマリアージュをお楽しみいただけます。

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ぜひこの機会にお楽しみください。

<概要>

- 【期間】 2022年7月1日(金)~8月31日(水)
- 【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)
- 【料金・内容】 \*税金込み、サービス料別

<ファインダイニング ラ・プロヴァンス>

カシコース×うなぎ×フォアグラ×ピエール・エルメサマーアフタヌーンティー ¥5,720

乾杯酒: グラス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可

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

メイン料理: うなぎとフォアグラのパイ包み焼き

デザート: サマーパッションアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリより

チーズケーキ イスパハン、ラペーシュ、ミルフィーユ ジャルダンドラトラス、

マカロン ジャルダンドラトラスなど

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)

ベレコース×うなぎ×フォアグラ×ピエール・エルメサマーアフタヌーンティー ¥7,920

乾杯酒: グラスシャンパン \*お一人様1杯 ※ノンアルコールドリンクに変更可

\*料理内容はカシコース+前菜「夏野菜と魚介のナーージュ」の合計5品の構成となります。



ラ・プロヴァンス ランチ「カシ」コースイメージ



ラ・プロヴァンス ランチ「ベレ」コースイメージ

## <イタリアンダイニング ジリオン>

### うなぎ×サマートリュフ×ピエール・エルメサマーパッションアフタヌーンティー ¥5,720

乾杯酒：ロゼ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可  
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：うなぎとサマートリュフ 夏野菜と焼きリゾット添え マデラソース  
デザート：サマーパッションアフタヌーンティー with ピエール・エルメ・パリより  
チーズケーキ イスパハン、ラペーシュ、ミルフィーユ ジャルダンド ラトラス、  
マカロン ジャルダンド ラトラスなど  
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



イタリアンダイニング ジリオン ランチコースイメージ

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

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

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

### <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。



### 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)

### 【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おります。
- ・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、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、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](http://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](http://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。