



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2025年2月26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

お花見の季節に心躍る桜シーズンを満喫するフェアを開催

## 桜フェア2025～美食で彩る春～

開催日：2025年3月4日(火)～4月30日(水) 場所：イタリアンダイニング ジリオン他



旬の食材をふんだんに使用した、桜色に包まれる期間限定スペシャルイタリアンコース



春らしいすっきりとした味わいのカクテルとモクテル

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:宮田 宏之)では、東京の桜シーズン到来に向け、桜フェア2025～美食で彩る春～と題し、館内でお花見気分を満喫していただける様々なプランをご用意いたしました。おすすめのプランとして、3月4日よりイタリアンダイニング ジリオンにて春を五感で感じられる、桜色に彩られたコース料理をお楽しみいただけるシーズナルランチ&ディナーコースを提供いたします。

イタリアンダイニング ジリオンに、桜の花びらを思わせるピンク色に彩られたスペシャルイタリアンコースが登場。ジリオンオリジナルの華やかな桜カクテルや、桜海老が香るポタージュ、脂がのった旨味が特長の桜鱒と山菜のタリアテッレなど春の訪れを感じさせるラインナップでお届けいたします。プレミアムコースとゴージャスコースのメインディッシュには、和牛の中でも柔らかい赤身の中に「艶さし」と呼ばれる美しい霜降りが特長の佐賀牛をお席にて桜チップでスモークする演出をご用意。お花見気分をさらに盛り上げる個室装飾プランと合わせて、五感で桜を感じるコースをご堪能いただけます。

そのほか、ハドソンラウンジでは「シーズナルカクテル with 桜」として、桜リキュールをベースにバーテンダー特製の桜の琥珀糖飾りをあしらったカクテル「零桜-KOBORESAKURA-」と、桜シロップとミルクの優しい甘みとすっきりとしたジンジャーエールを合わせたモクテル「桜クリームフロート」が登場。春らしいすっきりとした味わいをお楽しみいただけます。また、お食事として桜花見弁当もご用意しており、桜の花びらを思わせるピンクの色合いが華やかなニコラ・フィアットのロゼ・シャンパーニュ「ロゼ ファーストブルーム オブ “SAKURA”」とのマリアージュにもおすすめです。

ラグジュアリーな空間で、ふんわり桜色に彩られた大人のインドアお花見をお楽しみください。

<概要>

### <ジリオン シーズナルコース～SAKURA～>

【期間】2025年3月4日(火)～4月30日(水)

【場所】イタリアンダイニング ジリオン/1F

【時間】ランチ 11:30～15:00(L.O.14:30) / ディナー17:30～22:00(L.O.20:00)

【料金】\*税金込み、サービス料15%別

ランチ コース ¥9,900 / プレミアムコース ¥12,650 / ゴージャスコース ¥14,850

ディナー プレミアムコース ¥12,650 / ゴージャスコース ¥14,850

【ご予約】[https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-seasonal-course-sakura\\_2025.html](https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-seasonal-course-sakura_2025.html)

### <シーズナルカクテル with 桜>

【期間】2025年4月30日(水)まで

【場所】ハドソンラウンジ/1F

【提供時間】日～木曜日 11:30～21:30 / 金・土曜日・祝前日 11:30～22:00

【料金】\*税金込み、サービス料別

零桜-KOBORESAKURA- ¥3,300

桜クリームフロート ¥2,090

【お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

[https://www.interconti-tokyo.com/hudsonlounge/plan/hdl-cherry-blossom-cocktail\\_2025.html](https://www.interconti-tokyo.com/hudsonlounge/plan/hdl-cherry-blossom-cocktail_2025.html)

【添付資料】メニュー内容、カクテル構成、料理長プロフィール、店舗紹介、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ & リゾーツについて

**[ジリオン シーズナルコース～SAKURA～メニュー内容]**

\* 料金は税込み、サービス料15%別

**ランチコース 通常席：¥9,900 桜装飾個室：¥12,100**

- ・乾杯酒：桜カクテル
- ・前菜：春の前菜盛り合わせ
- ・パスタ：桜鱒と山菜のタリアテッレ
- ・メインディッシュ：蝦夷鮑のパイ包み焼き 桜色ソース
- ・デザート：シェフ特製春のグランドルチェ
- ・お飲物：コーヒー または ハーブティー



春の前菜盛り合わせ



旬の桜海老が香るポタージュ

**プレミアムコース 通常席 ¥12,650 桜装飾個室：¥15,400**

- ・乾杯酒：桜カクテル
- ・前菜：春の前菜盛り合わせ
- ・スープ：桜色のポタージュ 桜海老の香り
- ・パスタ：桜鱒と山菜のタリアテッレ
- ・メインディッシュ：佐賀牛サーロインのスマーク 桜と炭のパウダー
- ・プレデザート：春のブレドルチェ
- ・デザート：シェフ特製春のグランドルチェ
- ・お飲物：コーヒー または ハーブティー



桜鱒と山菜のタリアテッレ



蝦夷鮑のパイ包み焼き

**ゴージャスコース 通常席 ¥14,850 桜装飾個室：¥17,600**

- ・乾杯酒：桜カクテル
- ・前菜：春の前菜盛り合わせ
- ・スープ：桜色のポタージュ 桜海老の香り
- ・パスタ：桜鱒と山菜のタリアテッレ
- ・魚料理：蝦夷鮑のパイ包み焼き 桜色ソース
- ・肉料理：佐賀牛サーロインのスマーク 桜と炭のパウダー
- ・プレデザート：春のブレドルチェ
- ・デザート：シェフ特製春のグランドルチェ
- ・お飲物：コーヒー または ハーブティー



佐賀牛サーロインは  
桜チップでスマークしてお届け



春らしい色合いの  
特製グランドルチェ

**[シーズンカクテル with 桜 構成]**

\* 料金は税込み、サービス料15%別

**零桜-KOBORESAKURA- ¥3,300**

桜リキュール、柚子リキュール、レモンジュース、白桃ジュース、ウオッカ

飾り：桜琥珀糖、金箔

**桜クリームフロート ¥2,090 \*ノンアルコール**

桜シロップ、牛乳、グレナデンシロップ、ジンジャーエール、レモン、ダイヤモンドアイス

飾り：桜パウダー、バニラアイス、桜型のりんご、レモングラス、飴細工



五感で桜を感じられる  
装飾付きの個室もご用意



桜が散っていく様子を表現したカクテル



クリームフロート風に仕上げた  
すっきりとした味わいのモクテル

**[桜花見弁当]**

\* 料金は税込み、サービス料15%別

**桜花見弁当 ¥6,600**

グラスロゼシャンパン + ¥1,320

桜のミニパフェ + ¥550

コーヒー・紅茶 + ¥1,100



ロゼシャンパーニュとのマリアージュにおすすめの  
桜花見弁当

**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、山崎、チェンバレン  
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## 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

一つ星イタリアンレストランや五つ星ホテルのシャングリ・ラ ホテル東京のイタリアンレストラン「ピャチュール」にて経験を積み、2013年3月に「イタリアンダイニング ジリオン」がオープンして以来料理長を務める。2015年7月より日本イタリア料理協会に入会、2018年10月～2019年3月の半年間、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。イタリア料理はスピードが命と考え、素材に対してストレスのない調理法を心掛け、料理の出来上がりの瞬間の美味しさをお客様に提供することをモットーとする。常に柔軟な発想と想像力を持ちながら料理に向き合い、お客様に感動と笑顔を届けたいという想いでおもてなししている。



## 「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もご用意しております。

**zillion**  
Italian Dining



## 「ハドソンラウンジ」、「アンバー」について

2020年にグランドオープンした「逢う・集う・囲む」をコンセプトにした開放的かつダイナミックなラウンジ&バー。天井高5mの「火を囲む暖炉のあるラウンジ」を空間の中心とし、7mのカウンターを備え、光と影が演出するアーティスティックで魅惑的なバーエリア「アンバー」と、ソファー席や洛中洛外図を設置したラウンジエリア、ライブラリーの落ち着いた雰囲気醸し出すエリア「ザライブラリー」、会食や接待、ミーティングにもご利用いただけるプライベートルーム「ライト」「エジソン」を完備した、人と人の交わる、当ホテルの新たなシンボルラウンジです。



## <ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に220以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾートに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。

<https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

## 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、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイト [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他SNS [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。