



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年9月10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

一皿に描かれる絵画の世界を美食とともに愉しむ、“芸術の秋”に向けて特別コースをご用意

五感を満たす食の芸術を味わうアートコースが登場

期間：2025年9月12日(金)～11月30日(日) 場所：ラ・プロヴァンス、ジリオン



ジリオンではシェフが描く絵画をモチーフにしたアートコースを提供



モネが愛した“ジヴェルニー庭園”をイメージしたコースはラ・プロヴァンスで提供

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:宮田 宏之)では、ファインダイニング ラ・プロヴァンスとイタリアンダイニング ジリオンにて、芸術の秋を彩るアートの世界と美食が織りなすアートコースを期間限定で提供します。時を越えて愛される名画を、シェフたちの豊かな感性で一皿ごとに表現しました。

ファインダイニング ラ・プロヴァンスでは美食家としても知られた画家、クロード・モネに着想を得た特別コース「クロード・モネ～ジヴェルニー庭園の食卓～」を、9月12日より提供します。モネは南仏プロヴァンス地方の料理を好み、自然を描くことを愛した画家でありながら食にも深い関心を寄せ、その情熱は自らのレシピ本にも記されています。乾杯酒にはモネの自宅にある「庭園」をイメージしたオリジナルカクテルでスタートし、メニューには代表作「睡蓮」や「印象・日の出」をアレンジした印象派をテーマとする料理の数々を取り入れたフルコースをご用意しました。さらに、1日2組限定で特別装飾席をアレンジし、まるでジヴェルニー庭園を訪れたかのような優雅なひとときを演出します。

イタリアンダイニング ジリオンでは“芸術の秋”を取り入れたアートコースを9月16日より提供します。国際エクストラヴァーゲンオリーブオイルコンペティションJOOTA AWARDS 2025とのコラボレーションによる、秋限定のイタリアンコースでは料理長・阿部が選定した6種のオリーブオイルを使用。それぞれの産地にゆかりのある巨匠の名画「ヴィーナス誕生」や「カナの婚礼」、「四季(秋)」などを一皿ごとに表現しました。一皿ごとに描かれる絵画の世界と五感を満たす美食の数々が織りなす、唯一無二の芸術体験をお楽しみください。

<概要>

- 【期間】2025年9月12日(金)～11月30日(日)
※イタリアンダイニング ジリオンは9月16日(火)よりスタート
【店舗】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
【時間】ランチ 11:30～15:00(L.O. 14:30)／ディナー 17:30～22:00(コースL.O. 20:00)
【料金】＊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
ランチ:ランチ限定コース ¥8,580、1日1組ランチ限定特別装飾席 ¥9,900
ディナー:プレミアムコース ¥11,550、1日1組プレミアム特別装飾席 ¥12,760
イタリアンダイニング ジリオン
ランチ:ランチ限定コース ¥7,920
ディナー:プレミアムコース ¥11,000
ゴージャスコース ¥13,200
【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)
ラ・プロヴァンス: <https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-claude-monet-giverny.html>
ジリオン: <https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-art-oliveoil.html>



料理長・阿部選定
オリーブオイル6種

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、鷹見、山崎、チェンバレン
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

添付資料: メニュー詳細、料理長 井上泰佑プロフィール、ファインダイニング ラ・プロヴァンスについて、JOOTA AWARDSについて、
料理長 阿部洋平プロフィール、イタリアンダイニング ジリオンについて、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

【メニュー詳細】 *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

クロード・モネ～ジヴェルニー庭園の食卓～

・ランチ限定コース ￥8,580/1日1組限定 特別装飾席 ￥9,900

乾杯酒:モネオリジナルカクテル「ジャルダン～庭園～」

始まりの一皿:パレット・アート・オードブル ～睡蓮～

冷前菜:サーモンの瞬間燻製 アーティチョークのサラダ添え 印象・日の出

温前菜:旬のブイヤベース セザンヌ風

メイン:選べるメインディッシュ

・季節鮮魚のムニエル ノルマンディー風

・鶏肉の赤ワイン煮込みとベイクドビーンズ プロヴァンス風

デザート:マロンとヘーゼルナッツのタルト

・プレミアムコース ￥11,550/1日1組限定 特別装飾席 ￥12,760

乾杯酒:モネオリジナルカクテル「ジャルダン～庭園～」

始まりの一皿:パレット・アート・オードブル ～睡蓮～

冷前菜:サーモンの瞬間燻製 アーティチョークのサラダ添え 印象・日の出

温前菜:旬のブイヤベース セザンヌ風

魚料理:季節鮮魚のムニエル ノルマンディー風

肉料理:鶏肉の赤ワイン煮込みとベイクドビーンズ プロヴァンス風

ブレデザート:ピンクグレープフルーツとバナナのジュレ

デザート:マロンとヘーゼルナッツのタルト



モネ特別装飾席



オリジナルカクテル
「ジャルダン～庭園～」



パレットアートオードブル
～睡蓮～



冷前菜 印象・日の出



旬のブイヤベース



季節鮮魚のムニエル



鶏肉の赤ワイン煮込み



睡蓮をモチーフとしたジュレ



マロンとヘーゼルナッツのタルト

ファインダイニング ラ・プロヴァンス料理長 井上泰佑プロフィール

飲食店の空間デザイナーの父の仕事で、幼い頃からレストランに行く機会が多く、そのとき目にしていた調理人の姿に憧れ、この道に進む。2023年9月、ホテルを代表するファインダイニング ラ・プロヴァンスに料理長に就任。食材へのこだわりはもちろん、一つ一つのお皿の上でのバランス、味のバランス、色のバランス、食感のバランスなど細部へのこだわりを大事にし、繊細さが必要とされる食材への火入れを得意とする。



ラ・プロヴァンス料理長
井上泰佑

「ファインダイニング ラ・プロヴァンス」について

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。常に食材が持つ味わいを最大限に引き出すことを意識し、美味なる料理を導き出すことを目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。また、ビジネスのご会食や接待、ご家族の大切な記念日などにご利用いただける個室も備えております。



ラ・プロヴァンス 内観

■イタリアンダイニング ジリオン

ジリオンシーズナルコース～名画とオリーブオイルの饗宴～

・ランチ限定コース ￥7,920

乾杯カクテル：星月夜～ゴッホ～
冷前菜：季節のカラフル前菜盛り合わせ
（かぼちゃリコッタ、カツオクルード、紫芋とゴルゴンゾーラ、
柿のピューレと生ハムエスプーマ、生ハムモッツアレラ、キノコソテー）
パスタ：ティンパロ アツラ パレルミターナ
魚料理：熊本・天草産真鯛の海藻蒸し
デザート：エスフェラ・デ・チョコラテ

・プレミアムコース ￥11,000

乾杯カクテル：星月夜～ゴッホ～
冷前菜：季節のカラフル前菜盛り合わせ
（かぼちゃリコッタ、カツオクルード、紫芋とゴルゴンゾーラ、
柿のピューレと生ハムエスプーマ、生ハムモッツアレラ、キノコソテー）
温前菜：リボッリータ イン パデッラ
パスタ：ティンパロ アツラ パレルミターナ
肉料理：仔羊のロースト 藁の香り
ブレデザート：グラニータ・ダウトウンノ
デザート：エスフェラ・デ・チョコラテ

・ゴージャスコース ￥13,200

乾杯カクテル：星月夜～ゴッホ～
冷前菜：季節のカラフル前菜盛り合わせ
（かぼちゃリコッタ、カツオクルード、紫芋とゴルゴンゾーラ、
柿のピューレと生ハムエスプーマ、生ハムモッツアレラ、キノコソテー）
温前菜：リボッリータ イン パデッラ
パスタ：ティンパロ アツラ パレルミターナ
魚料理：熊本・天草産真鯛の海藻蒸し
肉料理：仔羊のロースト 藁の香り
ブレデザート：グラニータ・ダウトウンノ
デザート：エスフェラ・デ・チョコラテ

<国際エクストラヴァージンオリーブオイルコンペティションJoota Awards 2025

料理長・阿部セレクション>

各コースで使用しているオリーブオイルは以下の通りです。

季節のカラフル前菜盛り合わせ

①CARM GRANDE ESCOLHA ※オーガニック認証
出品社：CARM – CASA AGRICOLA ROBOREDO MADEIRA S.A 生産国：ポルトガル
香り高く青々しい、後味はスパイシーさの長い余韻が続くオーガニックオイル。

リボッリータ イン パデッラ ※オーガニック認証

②“Laudemio” Fattoria San Michele a Torri
出品社：Fattoria San Michele a Torri Soc. Agr. Srl 生産国：イタリア
力強く薫り高い香りが特徴的なトロピカルフルーツを思わせる香りがパスタとの相性も良い。

ティンパロ アツラ パレルミターナ

③Terre di Pantaleo
出品社：Oliva sicula 生産国：イタリア
全体のバランスがよく、オールマイティーなオイル。さらっとしていてキレが良く、辛みも心地よい。

熊本・天草産真鯛の海藻蒸し

④PALACIO MARQUES DE VIANA, THE PALACE BLEND FIRST DAY

出品社：SIMPLY SPANISH PRODUCT, S.L. 生産国：スペイン
辛みが強く、パンチが効いていて余韻が長い。

仔羊のロースト 藁の香り ※オーガニック認証

⑤OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO BIOLOGICO

出品社：REDORO SRL FRANTOI VENETI 生産国：イタリア
マイルドな口当たりで辛みの余韻が心地よく、香りは青リンゴや草、後からナッツ香が特徴的。

エスフェラ・デ・チョコラテ

⑥Family Reserve Arbequina

出品社：CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE, S.L. 生産国：スペイン
青いバナナの香りが印象的、フルーティーな爽やかさが特徴で全体のバランスが良い。



冷前菜「無題(カラフルな抽象)」カルドーゾ



温前菜「ヴィーナス誕生」ボッティチェリ



パスタ「こでまり」ラグーザ 玉



魚料理「トレドの風景」エル・グレコ



肉料理「カナの婚礼」パオロ・ヴェロネーゼ



デザート「ショコラ・イデアル」アルフォンス・ミュシャ

JOOTA AWARDS TOKYO International Extra Virgin Olive Oil Competitionについて

一般社団法人日本オリーブオイルテイスター協会が主催する、唯一無二のコンセプトを持った国際エクストラヴァージンオリーブオイルコンペティション。国内外から選ばれたトップクラスのテイスター（オリーブオイルの品質評価を担う正式な専門家）が審査員として集結し、国際基準に則ったブラインド審査で「クオリティー賞」を決定します。さらに、有名シェフや百貨店・高級スーパーのトップバイヤーが選ぶ特別賞も設けられています。品質評価の専門家と食・流通のプロが協力し、消費者に新しいオリーブオイルの価値を伝え、市場の活性化とオリーブオイル文化の普及・発展を力強く推進しています。

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

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「ピャチュレ」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。



料理長・阿部洋平

「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もご用意しております。

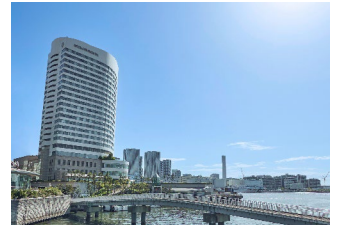


ジリオン内観

<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 & リゾーツ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眼下に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、東京ベイに臨む宴会場、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ショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」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、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・トリッベ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 その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。