



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年12月10日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

【シーズンルコース】イタリアを代表するチーズを主役、ミラノの伝統料理をアレンジしたスペシャルコースが新登場

チーズ・セレクション～栄光のミラノ～

開催日：2026年1月13日（火）～2月28日（土） 場所：イタリアンダイニング ジリオン



イタリア産チーズをふんだんに取り入れたスペシャルコース



濃厚な自家製ブッラータチーズ



自家製ブッラータチーズとベリー類のアンサンブル

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、1月13日よりイタリアンダイニング ジリオンにて、イタリア産チーズを贅沢に使用し、ミラノの伝統料理をアレンジしたランチ&ディナーコースを期間限定で提供します。チーズとミラノの郷土料理が織りなす味わいで、栄光の都へ捧ぐ美食体験をお届けします。

料理長・阿部が厳選したイタリア産チーズの多彩な表情を引き出し、北イタリアの食文化を現代的な感性で表現したコースをご用意しました。冷前菜には、ミルキーでまろやかな自家製のブッラータチーズにベリーの酸味を重ねた一皿で、コースの始まりを軽やかに彩ります。温前菜は、ふんわりと仕上げた「仔羊肉のボルベッtone」にペコリーノの豊潤な香りをまとうせ、素材の旨味をさらに引き立てました。パスタは、パルミジャーノの豊かな香りが深みを生み出す「牛ホホ肉のパッパルデッ」を北イタリアを象徴するリゾットをラインナップしました。鬼手長海老の甘みとリコッタチーズの優しいコクが寄り添う黄金色のサフランリゾットに仕上げています。魚料理には、鮮魚とホタテにイタリア北部発祥のなストラッキーノを添え、程よい酸味とクリーミーなコクが調和した滑らかな味わいをお届けします。メインディッシュには、ミラノの名物料理「仔牛肉とモッツアレラのミラネーゼ」をご用意。ミラノ風カツレツとも呼ばれるこの伝統料理は、贅沢な一皿として貴族からも愛されました。外は香ばしく中はしっとり、トマトソースとモッツアレラチーズでミラノらしい上品な深みを表現しています。お口直しには「シャンパンのグラニテ」、デザートは「いちごのマリトツォ」を愛らしい小さなサイズで用意し、口だけの良い甘さが食後を軽やかに締めくくります。

コースのペアリングには、ミラノを象徴するフランチャコルタから2種をセレクト。「カ デル ボスコ」は、きめ細やかな泡と熟成による芳醇なコクが特徴的で、ブッラータやパルミジャーノと重なり、チーズの旨みがより一層引き立ちます。「フェルグッティナー」のロゼは、ベリーやバラのような香りが軽やかに広がり、前菜の酸味や魚介の一皿と美しく調和します。どちらもミラノの食文化が育んだチーズ料理と相性が良く、栄光の都を讃える一杯として、コース全体に華やかな余韻をもたらします。

チーズと伝統が織りなす味わいで、栄光のミラノを讃える冬的美食体験をぜひご堪能ください。

<概要>

【期間】2026年1月13日（火）～2月28日（土）

【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

- ・ランチ限定コース ￥7,590
- ・プレミアムコース ￥10,340
- ・ゴージャスコース ￥12,430

【お問い合わせ】03-5404-2222（代表）

<https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-cheese-selection-milan.html>



パルミジャーノ香る牛ホホ肉のパッパルデッ



ロンバルディア州で造られた、
最上級のスパークリングワイン2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〕メニュー内容、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

[メニュー内容] * 料金は税込み、サービス料15%別

ランチ限定コース ¥7,590

- ・乾杯酒: カ デル ボスコ(フランチャコルタ/ブリュット)
- ・冷前菜: 自家製ブッラータチーズとベリー類のアンサンブル
- ・パスタ: パルミジャーノ香る牛ホホ肉のパッパルデッレ
- ・メイン料理: 鮮魚と帆立貝 ストラッキーノと合わせて
- ・ドルチェ: いちごのマリッツツォ

プレミアムコース ¥10,340

- ・乾杯酒: カ デル ボスコ(フランチャコルタ/ブリュット)
- ・冷前菜: 自家製ブッラータチーズとベリー類のアンサンブル
- ・温前菜: 仔羊肉のポルペッtone ペコリーノの香り
- ・パスタ: パルミジャーノ香る牛ホホ肉のパッパルデッレ
- ・魚料理: 鮮魚と帆立貝 ストラッキーノと合わせて
- ・肉料理: 仔牛肉とモッツアレッタのミラネーゼ
- ・ドルチェ: いちごのマリッツツォ

ゴージャスコース ¥12,430

- ・乾杯酒: カ デル ボスコ(フランチャコルタ/ブリュット)
- ・冷前菜: 自家製ブッラータチーズとベリー類のアンサンブル
- ・温前菜: 仔羊肉のポルペッtone ペコリーノの香り
- ・パスタ: パルミジャーノ香る牛ホホ肉のパッパルデッレ
- ・リゾット: 鬼手長海老とリコッタチーズ サフランリゾット
- ・魚料理: 鮮魚と帆立貝 ストラッキーノと合わせて
- ・肉料理: 仔牛肉とモッツアレッタのミラネーゼ
- ・ブレドルチェ: シャンパンのグラニテ
- ・ドルチェ: いちごのマリッツツォ



仔羊肉のポルペッtone ペコリーノの香り



鬼手長海老とリコッタチーズ サフランリゾット



鮮魚と帆立貝 ストラッキーノと合わせて



仔牛肉とモッツアレッタのミラネーゼ



シャンパンのグラニテ



いちごのマリッツツォ

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

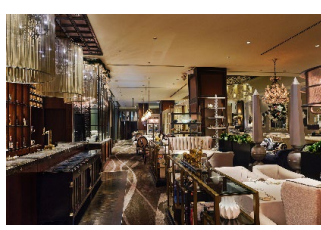
一つ星イタリアンレストランや五つ星ホテルのシャングリー・ラ ホテル東京のイタリアンレストラン「ピャチーレ」にて経験を積み、2013年3月に「イタリアンダイニング ジリオン」がオープンして以来料理長を務める。2015年7月より日本イタリア料理協会に入会、2018年10月～2019年3月の半年間、西武鉄道のプロモーション「西武 旅するレストラン 52席の至福」のメニューを監修。イタリア料理はスピードが命と考え、素材に対してストレスのない調理法を心掛け、料理の出来上がりの瞬間の美味しさをお客様に提供することをモットーとする。常に柔軟な発想と想像力を持ちながら料理に向き合い、お客様に感動と笑顔を届けた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

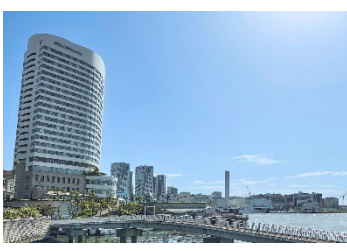
新鮮な野菜やオリーブオイルをふんだんに使い、素材の味わいを引き出したヘルシーイタリアンをコンセプトに、自家製生パスタをはじめ、スペシャルティフルコースやアラカルトなど多彩なメニューをお楽しみいただけます。デザートは隣接するデザート工房「アトリエ・デセル」より、できたてをお届けいたします。記念日や誕生日などの特別な日、また大切なビジネスのご会食や接待にもご利用いただける個室をご用意しております。



ジリオン内観

<ホテル概要>

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、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。



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、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。