



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年2月9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

一皿に咲く桜の薫りが春の訪れを告げる、期間限定の美食コース

シーズナルコース～SAKURA～

期間：2026年3月1日(日)～4月12日(日) 場所：イタリアンダイニング ジリオン



春の訪れを五感で味わえるシーズナルコース～SAKURA～



お花見気分を味わえる装飾席もご用意



一皿ごとに春の薫りを表現

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、イタリアンダイニング ジリオンにて、春の薫りとやわらかな彩りを料理長・阿部の感性で表現した美食コースを3月1日より期間限定で提供します。また、室内でお花見が楽しめる1室限定の個室装飾席では、満開の桜に包まれた特別な空間で、春ならではの贅沢なひとときをお楽しみいただけます。

イタリアンダイニング ジリオンでは、桜をモチーフに華やかな春の訪れを五感で味わえるシーズナルコース～SAKURA～をご用意しました。コースの始まりは、ふんわりと桜が香る乾杯カクテル「Sakura Royale」で春の心躍るひとときをお届けします。前菜は、シェフが描く桜の木が印象的なアンティパスト・ミストを、旬の旨味を凝縮させたズワイガニとじゃがいものスープは白煙の演出とともに楽しみいただきます。パスタは、桜エビと桜マスを使用したタリオリーニで彩り豊かな春を表現。魚料理は、蝦夷鮑のパイ包み焼きを桜色のソースで仕立て、優雅な一皿に仕上げました。メインの肉料理は、口どけの良い佐賀牛サーロインのグリエに、軽やかな酸味のあるベリーソースで肉の甘みをより引き立てます。プレデザートには、アールグレイ香るパンナコッタに桜ジュレを添え、デザートはシェフ特製桜のモンブランでSAKURAコースの余韻を締めくくります。

さらに、満開の桜が広がる1室限定の特別装飾席をご用意しました。室内には桜色が彩りを添え、快適にお花見気分をご体感いただけます。周囲を気にせずゆったりと過ごせる貸切空間は、記念日や女子会、大切なひとときにも最適です。

春の情景に包まれながら、心躍る美食コースをご堪能ください。

<概要>

【期間】2026年3月1日(日)～4月12日(日)

【店舗】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) / デイナー 17:30～22:00(コースL.O. 20:00)

【料金】*税金込み、サービス料別

・ランチ限定コース ¥8,250 / 個室装飾席 ¥9,460

・プレミアムコース ¥10,340 / 個室装飾席 ¥11,550

・ゴージャスコース ¥12,100 / 個室装飾席 ¥13,420

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-sakura_2026.html

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

[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 ¥8,250/個室装飾席 ¥9,460

乾杯カクテル:「Sakura Royale」
前菜:桜彩る春の前菜盛り合わせ
パスタ:桜エビと桜マスの桜色タリオリーニ
魚料理:蝦夷鮑のパイ包み焼き 桜色ソース
デザート:桜モンブラン
お飲み物:コーヒー、紅茶、エスプレッソからお選びいただけます。

プレミアムコース ¥10,340/個室装飾席 ¥11,550

乾杯カクテル:「Sakura Royale」
前菜:桜彩る春の前菜盛り合わせ
スープ:ズワイガニとじゃがいものスープ ビーツスキューマ
パスタ:桜エビと桜マスの桜色タリオリーニ
肉料理:佐賀牛グリエ ベリーソース
プレデザート:アールグレイのパナコッタと桜ジュレ
デザート:桜モンブラン
お飲み物:コーヒー、紅茶、エスプレッソからお選びいただけます。

ゴージャスコース ¥12,100/個室装飾席 ¥13,420

乾杯カクテル:「Sakura Royale」
前菜:桜彩る春の前菜盛り合わせ
スープ:ズワイガニとじゃがいものスープ ビーツスキューマ
パスタ:桜エビと桜マスの桜色タリオリーニ
魚料理:蝦夷鮑のパイ包み焼き 桜色ソース
肉料理:佐賀牛グリエ ベリーソース
プレデザート:アールグレイのパナコッタと桜ジュレ
デザート:桜モンブラン
お飲み物:コーヒー、紅茶、エスプレッソからお選びいただけます。



乾杯カクテル「Sakura Royale」



桜彩る春の前菜盛り合わせ



ズワイガニとじゃがいものスープ ビーツスキューマ



桜エビと桜マスの桜色タリオリーニ



蝦夷鮑のパイ包み焼き 桜色ソース



佐賀牛グリエ ベリーソース



アールグレイのパナコッタと桜ジュレ



シェフ特製桜モンブラン

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。



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を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業者のファン・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 その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。