



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年2月17日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

フレッシュチーズスタジオとのコラボレーションによる限定メニューと特別体験が登場

【3月15日限定】ホワイトデーに向けたスペシャルイタリアンディナーを開催

開催日: 2026年3月15日(日) 場所: イタリアンダイニング ジリオン



濃厚な自家製ブッラータ



自家製ブッラータとベリー類のアンサンブル

フレッシュチーズスタジオの期間限定商品「十勝ブッラータスイーツ カカオ」を特別にデザートとして提供

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、3月15日にイタリアンダイニング ジリオンにて「フレッシュチーズスタジオ」とのコラボレーションによるスペシャルディナーイベント「あふれる、しあわせ。ホワイトデースペシャルディナー with FRESH CHEESE STUDIO」を開催いたします。

本イベントでは、2月末まで提供するシーズナルコース「チーズ・セレクション～栄光のミラノ～」をアレンジし、一夜限りの特別コース「チーズ・セレクション～ホワイトデースペシャルエディション～」としてお届けいたします。コースの幕開けを飾る冷前菜には、フレッシュチーズスタジオが誇るミルキーでまろやかな自家製ブッラータに、ベリーの鮮やかな酸味を重ねた一皿をご用意。パスタやメインディッシュに続くお口直しには、旬の瑞々しいいちごを贅沢に使用した「いちごのティラミス」が登場し、優雅なディナータイムに華を添えます。さらに、ホワイトデーにふさわしい至福のひとときを演出する目玉として、コースを締めくくるドルチェには期間限定の「十勝ブッラータスイーツ カカオ」をお届け。もっちりとしたモツツアララの中から、果実味のある華やかな香りのショコラがあふれ出す、芳醇な素材のマリアージュを心ゆくまでご堪能いただけます。

また、会場内にはしあわせな瞬間を形に残せるフォトスポットをご用意。撮影したお写真は思い出としてその場でプレゼントいたします。ご希望の方には、SNSを中心にモデルやアーティストとしてマルチに活躍し、フレッシュチーズスタジオを応援している「りゅうと(choco)」さんと一緒に撮影をお楽しみいただけます。さらに、当日ホテル インターコンチネンタル 東京ベイとフレッシュチーズスタジオの公式Instagramアカウントをフォローされた方には、お土産として冷凍の「十勝ブッラータ プレーンとカカオ」の2種セットを贈呈。イベントの余韻をそのままに、ご自宅でも十勝ブッラータがもたらす「あふれる、しあわせ。」の時間をお楽しみください。

チーズが織りなす芳醇な美食の数々と心弾む体験で、大切な方と共に笑顔としあわせあふれる贅沢な時間をお過ごしください。

概要

【開催日時】2026年3月15日(日) 18:00よりスタート(受付は17:30~)

【場所】イタリアンダイニング ジリオン／1F

【料金】¥15,000 ※税金・サービス料込み ※お支払いは事前決済にて承ります

【定員】60名様

【内容】

- ・本イベント限定コース「チーズ・セレクション～ホワイトデースペシャルエディション～」の提供(ドリンク2杯付き)
- ・撮影が愉しめるフォトスポットの設置。ご希望の方はりゅうと(choco)さんとも撮影いただけます。
- ・公式Instagramフォローによる「十勝ブッラータ」2種セットのプレゼント

【お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

<https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-whiteday-special-dinner.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

[添付資料]コース内容、料理長プロフィール、店舗紹介、ホテル概要、インターチネンタル ホテルズ & リゾーツについて

【コース内容】

- ・冷前菜：自家製ブッラータとベリー類のアンサンブル
- ・温前菜：仔羊肉のポルペットーネ 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：仔牛肉とモツツアレッラのミラネーゼ
- ・プレドルチェ：いちごのティラミス
- ・ドルチエ：十勝ブッラータスイーツ カカオ



仔羊肉のポルペットーネ ペコリーノの香り



パルミジャーノ香る牛ホホ肉のパッパルデッレ



鮮魚と帆立貝 ストラッキーノと合わせて



仔牛肉とモツツアレッラのミラネーゼ



いちごのティラミス

「フレッシュチーズスタジオ」について

「できたて、しあわせ。」のメッセージのもとに、できたての国産乳製品の魅力を伝える
できたてチーズブランドです。

2025年7月3日、世田谷区深沢にFRESH CHEESE STUDIO深沢工房店をオープン。



りゅうとプロフィール

choco(ちょこ)の愛称で親しまれており、現在SNSフォロワー数は約490万人以上と国内外にて人気を博す。人気恋愛アリティ番組の出演や人気ファッション誌の専属メンズモデルなどを経て、タレント、俳優、アーティスト活動など多岐にわたって活躍の幅を広げるZ世代のアイコン的存在。やまなし大使や、渋谷区観光協会の観光フェローとして日本の魅力発信もしていく。



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「ピヤチャーレ」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も
ご用意しております。

zillion
Italian Dining



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ニックなラグジュアリーオ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

インターチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターチネンタル 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・トリップが創業したインターチネンタルは、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。