



香りや色彩、幻想的な演出が五感を満たす、薔薇を主役にした初夏限定の体験型特別コース

シーズナルコース「ROSA」薔薇に包まれる美食体験

期間：2026年4月20日(月)～6月26日(金) 場所：イタリアンダイニング ジリオン



薔薇に包まれる美食体験、シーズナルコース「ROSA」



液体窒素による幻想的な演出



薔薇の余韻が五感を満たす

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、4月20日より、シーズナルコース「ROSA」を期間限定で提供します。香りや色彩、液体窒素による幻想的な演出とともに、薔薇の余韻を五感で味わう特別なひとときをお届けします。また、1日2組限定の貸切装飾個室で薔薇の世界に包まれる優雅な美食体験を演出します。

シーズナルコース「ROSA」は、旬を迎える薔薇をテーマに、全ての料理に薔薇を取り入れました。コースの始まりは、華やかな香りが広がる「ROSAカクテル」で乾杯します。冷前菜は、根セロリのなめらかなパンナコッタに、香り高く繊細な風味が特長の奥出雲産食用バラのジャムを添えた一皿にバラスプレーをあしらひ、ほのかな甘みと優雅な香りをまとわせます。温前菜は、ひよこ豆の生地を揚げたイタリアの伝統料理パニッサに、薔薇に見立てた生ハムを添えました。パスタは、カカオを練り込んだ三角形のパスタリアングリにバラとリコッタを詰め、フォアグラのテリーヌでココを添えます。リゾットはバラとイチゴ、ピスタチオを合わせ、香りや彩りの調和を表現しました。魚料理は、四万十うなぎの白焼きを主役に、バラをあしらったインサラータとともに提供します。肉料理は、京鴨肉のスパイスローストをバラ風味の赤ワインソースで仕上げました。締めくくりのドルチェは、バラと季節フルーツの爽やかなゼラチーナと、液体窒素の演出で仕上げる幻想的なデザート「ローズ・ファンタジア」をご用意しました。真っ白な薔薇をモチーフにしたフレームフェッテに、液体窒素で凍らせた薔薇の花びらが目の前で舞う演出で、薔薇の余韻を五感でお楽しみいただけます。

また、薔薇の世界観をお楽しみいただけるフォトジェニックな装飾個室を1日2組限定でご用意しました。ご友人との華やかな集いや女子会、大切な方との記念日など、心に残る特別なひとときをお届けします。

<概要>

【期間】2026年4月20日(月)～6月26日(金)

【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 ¥8,580 / 個室装飾席 ¥9,900
- ・プレミアムコース ¥11,220 / 個室装飾席 ¥12,430
- ・ゴージャスコース ¥12,870 / 個室装飾席 ¥14,300

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-rosa_2026.html



貸切装飾個室

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]

ランチ限定コース

乾杯カクテル: Rosaカクテル

冷前菜: 根セロリのパンナコッタと赤海老のマリネ 奥出雲産バラのジャムと共に
パスタ: カカオを練り込んだトリアンゴリ バラとトリコッタを詰めて フォアグラテリーヌ添え
肉料理: 京鴨肉のスパイスロースト バラ風味の赤ワインソース
デザート: ローズ・ファンタジア
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

乾杯カクテル: Rosaカクテル

冷前菜: 根セロリのパンナコッタと赤海老のマリネ 奥出雲産バラのジャムと共に
温前菜: パニッサのフリットとザクロ風味のバルサミコ 生ハムと共に
パスタ: カカオを練り込んだトリアンゴリ バラとトリコッタを詰めて フォアグラテリーヌ添え
肉料理: 京鴨肉のスパイスロースト バラ風味の赤ワインソース
プレデザート: バラと季節フルーツのジェラティーナ
デザート: ローズ・ファンタジア
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

乾杯カクテル: Rosaカクテル

冷前菜: 根セロリのパンナコッタと赤海老のマリネ 奥出雲産バラのジャムと共に
温前菜: パニッサのフリットとザクロ風味のバルサミコ 生ハムと共に
パスタ: カカオを練り込んだトリアンゴリ バラとトリコッタを詰めて フォアグラテリーヌ添え
リゾット: バラとイチゴ ピスタチオのリゾット
魚料理: 四万十うなぎの白焼きとバラのインサラータ
肉料理: 京鴨肉のスパイスロースト バラ風味の赤ワインソース
プレデザート: バラと季節フルーツのジェラティーナ
デザート: ローズ・ファンタジア
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。



旬の薔薇を堪能し尽くす特別コース



一皿に咲き誇る一輪の薔薇 ローズ・ファンタジア



乾杯カクテル「Rosa」



根セロリのパンナコッタと赤海老のマリネ
奥出雲産バラのジャムと共に



カカオを練り込んだトリアンゴリ
バラとトリコッタを詰めて フォアグラテリーヌ添え



パニッサのフリットとザクロ風味のバルサミコ
生ハムと共に



バラとイチゴ ピスタチオのリゾット



四万十うなぎの白焼きとバラのインサラータ



京鴨肉のスパイスロースト
バラ風味の赤ワインソース



バラと季節フルーツのジェラティーナ

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。



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。