



南イタリア・アマルフィの陽気な夏を楽しめるビアプラン&シーズナルコース

シーズナルフェア「Amalfi~Summer feast~」

期間：2026年7月1日(水)~9月13日(日) 場所：イタリアンダイニング ジリオン



生ビール2種、イタリアンビール3種飲み放題付きの賑やかなビアプラン



南イタリアの夏を一皿ずつ堪能出来るシーズナルコース

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、7月1日より、南イタリアの夏を満喫するシーズナルフェア「Amalfi~Summer feast~」を夏季限定で提供します。10種類のタパスや生ハムの食べ放題とともに冷たいイタリアンビールが楽しめるビアプランと、旬の食材を一皿ずつ堪能できるシーズナルコースの2スタイルをご用意。また、鮮やかな地中海カラーに包まれた1日2組限定の特別装飾個室で非日常感溢れるひとときをお過ごしいただけます。

ビアプランは、ご利用シーンに合わせて選べる3つのプランをご用意。南イタリアの陽気なバル文化をイメージし、彩り豊かなタパス10種類をはじめ、旬の食材を使用した温前菜や冷製パスタなど、夏らしいイタリアンを大皿スタイルで華やかに取り揃えました。デザートには、ふんわりとした練乳のエスプーマで仕上げる涼やかなグラニテを提供します。さらに生ハムの食べ放題では、目の前で切り分けるライブ感とともに、芳醇な旨みのある生ハムをお好きなだけご堪能いただけます。プランごとにメイン料理も異なり、ポーク&チキンの盛り合わせから牛肉の盛り合わせまで、ボリューム感のある一皿もラインナップ。ドリンクは、生ビール2種(エビス・ソラチ)に加え、イタリア産瓶ビール3種、ロゼスパークリングワイン、赤・白ワイン、オリジナルリモンチェットソーダなどを揃えた充実のフリーフロメニューをお届けします。さらに、世界各国から厳選した20種類の瓶ビールやモエ・エ・シャンドンが飲み放題となるワンランク上のフリーフロプランもご用意しております。

シーズナルコースは、アマルフィのブルームーンをイメージしたLimoneカクテルで爽やかにスタート。アミューズにはズッキーニとグリーンピースのピュレ、冷前菜は旬の桃とブッラータを合わせたインサラータに、仕上げの生ハムを目の前でカットして提供します。パスタは、イカ墨を生地に練りこんだ自家製のタリオリーニ・ネロを、ズワイガニとウニのフレッシュマトソースで贅沢に仕上げました。魚料理には、島根県浜田港で獲れた魚介のアクアパッツァ、肉料理は羊ロース肉をクレピネット焼きでジューシーに仕上げ、旬の夏野菜を添えて提供します。プレデザートにはレモンのグラニテ、デザートはレモンを丸ごと使用した滑らかなポセツトで爽やかな余韻とともにコースを締めくくります。

また、アマルフィ海岸から着想を得た1日2組限定の特別装飾個室は、どちらのプランでもご利用いただけます。鮮やかに吊るされた紫のブーゲンビリアには「永遠の愛」という花言葉が込められており、記念日やデートにもおすすめです。

リゾート感あふれる空間で、多彩なシーンを彩るアマルフィの陽気な夏をぜひご体感ください。

<概要>

【期間】2026年7月1日(水)~9月13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

Amalfi~Summer feast~ビアプラン ¥7,150~

Amalfi~Summer feast~シーズナルコース ¥7,700~

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-amalfi_2026.html



1日2組限定の特別装飾席

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】 *税金込み、サービス料別

<Amalfi~Summer feast~ビアプラン>

スタンダード ¥7,150 / 特別個室装飾席(4名様まで) ¥8,250

料理: タパス10種類、生ハム食べ放題、鮮魚のカルパッチョ、冷製ポターージュ、
温前菜、冷製パスタ、レモンのグラニテと練乳エスプーマ

フリーフローアイテム(150分L.O.30分前):

生ビール2種(エビス・ソラチ)、イタリア産瓶ビール3種、ロゼスパークリング、
赤・白ワイン、オリジナルリモンチェットソーダ、オレンジ、ピンクグレープフルーツ
ウーロン茶、、コーラ、ジンジャーエール

プレミアム ¥8,800 / 特別個室装飾席(4名様まで) ¥9,900

料理: タパス10種類、生ハム食べ放題、鮮魚のカルパッチョ、冷製ポターージュ、
温前菜、冷製パスタ、ポーク&チキン盛り合わせ、レモンのグラニテと練乳エスプーマ

フリーフローアイテム(180分L.O.30分前):

生ビール2種(エビス・ソラチ)、★ワールド瓶ビール10種、ロゼスパークリング
赤・白ワイン、オリジナルリモンチェットソーダ、スパークリンググレープジュース、
オレンジ、ピンクグレープフルーツ、ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール

★ワールド瓶ビール全10種飲み放題:

【アジア】

333(バーバーバー) <ベトナム>

アサヒスーパードライ <日本>

【ヨーロッパ】

ペローニ ナストロアズーロ <イタリア>

カステッロ・ロッサ <イタリア>

ドロミティ・ピルスナー <イタリア>

ギネス オリジナルエクストラスタウト <アイルランド>

ハイネケン <オランダ>

ブリュードッグ パンクIPA <スコットランド>

【北米】

コロナエクストラ <メキシコ>

ブルックリンラガー <アメリカ>

ゴージャス ¥12,100 / 特別個室装飾席(4名様まで) ¥13,200

料理: タパス10種類、生ハム食べ放題、鮮魚のカルパッチョ、冷製ポターージュ、
温前菜、冷製パスタ、牛肉盛り合わせ、レモンのグラニテと練乳エスプーマ

フリーフローアイテム(180分L.O.30分前):

モエ・エ・シャンドン、生ビール2種(エビス・ソラチ)、★ワールド瓶ビール20種
ロゼスパークリング、赤・白ワイン、リモンチェットソーダ、スパークリンググレープジュース、
オレンジ、ピンクグレープフルーツ、ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール

★ワールド瓶ビール全20種飲み放題:

【アジア】

333(バーバーバー) <ベトナム>

エビス <日本>

キリンハートランド <日本>

有機農法 富士ビール <日本>

サッポロ ブラックラベル <日本>

キリンラガー <日本>

アサヒスーパードライ <日本>

Far Yeast Brewing 東京IPA <日本>

【ヨーロッパ】

カールズバーグ クラブボトル <デンマーク>

ギネス オリジナルエクストラスタウト <アイルランド>

ペローニ ナストロアズーロ <イタリア>

ハイネケン <オランダ>

ピルスナーウルケル <チェコ>

レフ ブラウン <ベルギー>

ビットブルガー プレミアム ピルス <ドイツ>

サミエルスミス オーガニックペールエール <イギリス>

ブリュードッグ パンクIPA <スコットランド>

【北米】

コロナエクストラ <メキシコ>

ブルックリンラガー <アメリカ>

バドワイザー <アメリカ>



充実したフリーフローメニュー



食べ放題の生ハムは目の前でカッティング



彩り豊かなタパスが10種類



旬の夏食材を取り入れた料理



ポーク&チキン盛り合わせ



納涼会やご友人との賑やかな集いにおすすめ

< Amalfi~Summer feast~シーズンルコース>

ランチ限定コース¥7,700/特別個室装飾席¥8,800

乾杯カクテル: Limoneカクテル「Blue Moon」

アミューズ: ズッキーニとグリーンピースのピュレ トマトクリーム添え

冷前菜: プルータチーズと桃のインサラータ 生ハムカットイング

パスタ: 自家製タリオリーニ・ネロ ズワイガニとウニのフレッシュマトソース

魚料理: 島根県浜田港より 魚介類のアクアパッツァ

デザート: 丸ごとレモンのポセット

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¥10,450/特別個室装飾席¥11,550

乾杯カクテル: Limoneカクテル「Blue Moon」

アミューズ: ズッキーニとグリーンピースのピュレ トマトクリーム添え

冷前菜: プルータチーズと桃のインサラータ 生ハムカットイング

パスタ: 自家製タリオリーニ・ネロ ズワイガニとウニのフレッシュマトソース

魚料理: 島根県浜田港より 魚介類のアクアパッツァ

肉料理: 羊ロース肉と夏野菜のクレピネット焼き バルサミコソース

プレデザート: レモンのグラニテと練乳のエスプーマ

デザート: 丸ごとレモンのポセット

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。



ブーゲンビリアに包まれた個室空間
花言葉は「永遠の愛」



ズッキーニとグリーンピースのピュレと
自家製タリオリーニ・ネロ



プルータチーズと桃のインサラータ



魚介類のアクアパッツァ



羊ロース肉と夏野菜のクレピネット焼き



レモンを使用した涼やかなデザート

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

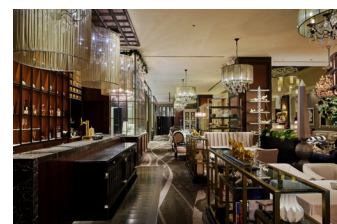
「ピッチャーレ」にて経験を積み、2013年3月に「イタリアンダイニング ジリオン」がオープンして以来料理長を務める。2015年7月より日本イタリア料理協会に入会、2018年10月～2019年3月の半年間、西武鉄道のプロモーション「西武 旅するレストラン 52席の至福」のメニューを監修。イタリア料理はスピードが命と考え、素材に対してストレスのない調理法を心掛け、料理の出来上がりの瞬間の美味しさをお客様に提供することをモットーとする。常に柔軟な発想と想像力を持ちながら料理に向き合い、お客様に感動と笑顔を届けたいという想いでおもてなしている。



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。

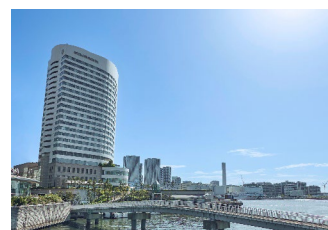


ジリオン内観

<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的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ベュー、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。