



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年8月4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

レオナルド・ダ・ヴィンチとルネサンス期のトスカーナに捧げるシーズナルコース シーズナルコース「Vinci e Toscana ～ルネサンスの食卓～」

期間：2026年9月9日(水)～12月6日(日) 場所：イタリアンダイニング ジリオン



レオナルド・ダ・ヴィンチが誕生したルネサンス期のトスカーナに思いを馳せる期間限定コース



目の前で仕上げる氷の実験



秋色漂う豪華なデザートワゴン

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、レオナルド・ダ・ヴィンチが生きたルネサンス期のトスカーナへ誘う期間限定コースを、9月9日より提供します。芸術、科学、自然の探求心に着想を得た、シェフの創造性と豊かな秋の恵みが織りなす美食体験をお届けします。

料理長・阿部が手掛ける本プランは、秋のトスカーナの味覚にレオナルド・ダ・ヴィンチの感性やルネサンスの美意識を重ねて表現しました。彼が手稿に用いたことで知られる“鏡文字”を施したオリジナルカクテル「レストロ・ディ・ヴィンチ」(ヴィンチの創造性)でコースの始まりを彩ります。冷前菜には、レオナルド・ダ・ヴィンチが所蔵していたとされる料理書に記されたレシピをもとに、白いんげん豆とイチジクのインサラータを現代的な感性で表現しました。温前菜は、トスカーナの伝統料理リボツリータを香ばしく焼き上げて現代風にアレンジ。パスタは、トスカーナの秋の定番でもあるポルチャーニ茸を使用したキタツラ、リゾットは、ルネサンスの黄金時代を象徴する黄金色に見立てたホタテと野菜のサフランリゾットをご用意しました。魚料理には、一説に「最後の晩餐」で描かれているとされる“うなぎとオレンジ”を取り入れ、名画の世界へと思いを馳せる一皿に仕上げました。メインディッシュは、スパイスをまとった仔羊肉のローストを燻製の香りとともに楽しみいただきます。デザートは、コース内容によって最大3品をお楽しみいただけます。プレドルチェでは、化学実験をモチーフにし、お客様の目の前で液体窒素を用いてグラニテを仕上げます。立ち上る白煙とともに、幻想的な演出をお楽しみいただけます。ドルチェは、ルネサンス期のフィレンツェで誕生したとされているズコットをラインナップ。さらに、グランドドルチェでは秋の味覚を取り入れたデザートワゴンでコースを締めくくります。好きなものをすきなだけお召し上がりいただき、心満たされるコースの余韻をお届けします。

また、コースの世界観をより深くお楽しみいただけるよう、1日2組限定で特別装飾個室席をご用意しました。レオナルド・ダ・ヴィンチの作品やルネサンスの華やかさを思わせるゴールドを基調とした装飾で、より一層優雅なひとときを演出します。ルネサンス期のトスカーナに思いを巡らせ、芸術と美食が織りなす秋をぜひご堪能ください。

<概要>

【期間】2026年9月9日(水)～12月6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

・ランチ限定コース ¥8,250～

・エレガントコース ¥11,220～

・インペリアーレコース ¥13,750～

【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-vinci-toscana_2026.html



コーステーマに沿ったワインもご用意

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: メニュー詳細、料理長 阿部洋平プロフィール、イタリアンダイニング ジリオンについて、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】 *税金込み、サービス別別

ランチ限定コース¥8,250／特別個室装飾席¥9,350

乾杯カクテル:レストロ・ディ・ヴィンチ(ヴィンチの創造性)
冷前菜:白いんげん豆とイチジクのインサラータ
パスタ:ポルチーニ茸のクリームソース キタツラ
魚料理:うなぎとアランチャのカルピオーネ～最後の晩餐より～
ブレドルチェ:ブラッドオレンジのグラニテ～氷の実験～
ドルチェ:ルネサンスの象徴“Zuccotto”
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。

エレガントコース¥11,220／特別個室装飾席¥12,430

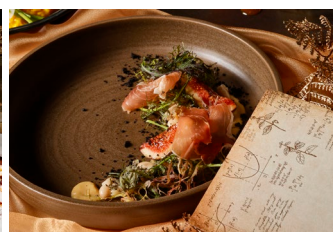
乾杯カクテル:レストロ・ディ・ヴィンチ(ヴィンチの創造性)
冷前菜:白いんげん豆とイチジクのインサラータ
温前菜:フィレンツェ風焼きリボリータ
パスタ:ポルチーニ茸のクリームソース キタツラ
肉料理:仔羊肉のスパイス香る燻製ロースト
ブレドルチェ:ブラッドオレンジのグラニテ～氷の実験～
ドルチェ:ルネサンスの象徴“Zuccotto”
グランドドルチェ:秋漂うデザートワゴン
お飲み物:コーヒー、紅茶、エスプレッソからお選びいただけます。

インペリアーレコース¥13,750／特別個室装飾席¥14,850

乾杯カクテル:レストロ・ディ・ヴィンチ(ヴィンチの創造性)
冷前菜:白いんげん豆とイチジクのインサラータ
温前菜:フィレンツェ風焼きリボリータ
パスタ:ポルチーニ茸のクリームソース キタツラ
リゾット:ホタテと野菜のサフランリゾット
魚料理:うなぎとアランチャのカルピオーネ～最後の晩餐より～
肉料理:仔羊肉のスパイス香る燻製ロースト
ブレドルチェ:ブラッドオレンジのグラニテ～氷の実験～
ドルチェ:ルネサンスの象徴“Zuccotto”
グランドドルチェ:秋漂うデザートワゴン
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。



オリジナルカクテル「レストロ・ディ・ヴィンチ」



白いんげん豆とイチジクのインサラータ



フィレンツェ風焼きリボリータ



ポルチーニ茸のクリームソース キタツラ



ホタテと野菜のサフランリゾット



うなぎとアランチャのカルピオーネ



仔羊肉のスパイス香る燻製ロースト



ルネサンスの象徴“Zuccotto”

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

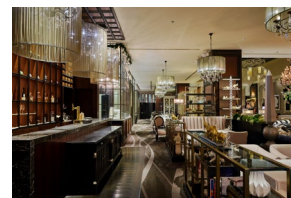
一つ星イタリアンレストランや五つ星ホテルのシャングリ・ラ ホテル東京のイタリアンレストラン「ピャチュレ」にて経験を積み、2013年3月に「イタリアンダイニング ジリオン」がオープンして以来料理長を務める。2015年7月より日本イタリア料理協会に入会、2018年10月～2019年3月の半年間、西武鉄道のプロモーション「西武 旅するレストラン 52席の至福」のメニューを監修。イタリア料理はスピードが命と考え、素材に対してストレスのない調理法を心掛け、料理の出来上がりの瞬間の美味しさをお客様に提供することをモットーとする。常に柔軟な発想と想像力を持ちながら料理に向き合い、お客様に感動と笑顔を届けたい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

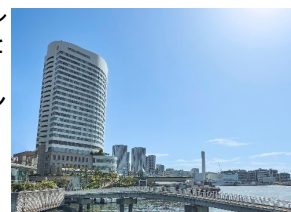


ジリオン内観

＜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・トリッベ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。