



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年2月3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

テーマに合わせてデコレーションされたラウンドテーブルで、3つのエンターテイメントを楽しみながら、旬の素材を取り入れたコースが味わえる

エンターテイメントレストラン、TAVOLA TAVOLA by ZILLIONがオープン

<SAKURA-SAKU>お花見ランチ&ディナーの提供期間:2022年2月25日(金)~4月17日(日)



第一弾のテーマは「桜」。桜をイメージしたダブルデザートを提供

大きなラウンドテーブルの中央に、テーマの「桜」を華やかにデコレーション

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:山田 弘之)では、テーマに合わせてデコレーションされたラウンドテーブルで、エンターテイメントを楽しみながら、旬の素材を取り入れたコースが味わえるTAVOLA TAVOLA by ZILLION(ターボラターボラ by ジリオン)を2月25日(金)にオープンいたします。

店名の“TAVOLA”はイタリア語で“食卓・テーブル”という意味を持ち、大きなラウンドテーブルを囲んで、イタリアン会席料理を楽しむことをコンセプトにしており、TAVOLA TAVOLA by ZILLIONでは3つのエンターテイメントをご用意し、心躍る時間を演出いたします。

1. 空間の楽しみ・・・テーマに基づいたデコレーションと演出
2. 会席の楽しみ・・・ラウンドテーブルでの会食と食事の合間のアンティパストワゴンを通じたスタッフのおもてなし
3. 食の楽しみ・・・テーマに合わせたスペシャルコースとオリジナルカクテル、女性に嬉しいダブルデザート

ラウンドテーブルというスペシャルなシートで、エンターテイメントを楽しみながら、料理長の阿部洋平が手掛ける目にも鮮やかなコースをご堪能いただけます。

第一弾のテーマはオープニングに相応しく「桜」です。ラウンドテーブルの中央にアートフラワーの桜を生け華やかさを演出。お花見気分を楽しみながら、桜色に彩られたコースをお召し上がりいただけます。イタリアンの要素と日本人の心を表現する桜が融合し、新しいワクワク感を提供いたします。前菜は、まさにプレートの上で花開く桜をイメージし、春の訪れを感じていただけの一皿を表現しました。パスタは桜の風味を利かせたピンク色のタリオリーニに、旬のアオリイカと菜の花を添えました。そして、春が旬の鰯のグリルに桜海老のクロスタをのせて桜色のクリームソースで仕上げたメインディッシュに加え、さらにイタリア産仔牛フィレ肉に生ハムをのせたサルティンボッカのダブルメインディッシュをご用意。コースのメには、旬の苺を使ったリゾットをお召し上がりいただき、デザートは桜とベリーのセミフレッド(アイスクーキ)と、桜のお重にセットした桜色のプティフルをお届けいたします。

ゆったりと時間が流れる特別な空間で、桜を愛でながら桜づくしの特別コース<SAKURA-SAKU>をお愉しみください。

<概要>

- 【期間】 2022年2月25日(金)~4月17日(日)
- 【場所】 TAVOLA TAVOLA by ZILLION (ターボラターボラ by ジリオン) / 1F
- 【席数】 12席(74.6㎡)
- 【営業時間】 ランチ11:30~14:30(L.O.) / ディナー 17:30~21:00(L.O.)
※当面の間、短縮営業となりますので詳しくはホームページをご確認ください。

<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

- 【料金】 <SAKURA-SAKU>お花見ランチ&ディナー ※税金、サービス料込
ランチ 平日¥6,500 / 土日祝¥8,500
ディナー 平日¥8,000 / 土日祝¥10,000

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/tavolatavola/index.html>



前菜はプレートの上で花開く桜をイメージ(ディナーコース)

[添付資料]コース内容、ジリオン料理長と店舗紹介、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて、インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツについて、

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、鄭

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

【<SAKURA-SAKU>お花見ランチ&ディナーの内容】

【内容】

<ランチ>

乾杯酒(オリジナルカクテル) : Ciliegie～桜～
 前菜: 花めぐり - Antipasto Misto Primavera -
 パスタ: 桜薫るタリオリーニ アオリイカと菜の花を添えて
 メインディッシュ: イタリア産仔牛フィレ肉のサルティンポッカ
 デザート: 桜とベリーの セミフレッド・ローザ
 小菓子: OHANAMIボックス(お重)
 コーヒー、紅茶、カフェラッテ、カプチーノ、エスプレッソから
 お選びいただけます

<ディナー>

乾杯酒(オリジナルカクテル) : Ciliegie～桜～
 前菜: 花めぐり - Antipasto Misto Primavera -
 パスタ: 桜薫るタリオリーニ アオリイカと菜の花を添えて
 魚メイン: 桜エビのクロスタをのせた鯖のグリリアータ
 春色のソースと共に
 肉メイン: イタリア産仔牛フィレ肉のサルティンポッカ
 リゾット: 春めくイチゴとピスタチオのリゾット
 デザート: 桜とベリーの セミフレッド・ローザ
 小菓子: OHANAMIボックス(お重)
 コーヒー、紅茶、カフェラッテ、カプチーノ、エスプレッソ
 からお選びいただけます

<ワゴンサービス>

ランチ&ディナーコースの合間に、アンティパストワゴンのサービスをいたします。

- ・カルチョーフィマリネ
- ・セミドライトマト
- ・グリーンオリーブ
- ・グリッシーニ
- ・季節キッシュ
- ・プロシュート
- ・カプレーゼ
- ・カルパッチョ など



食事の合間にワゴンサービスでアンティパストを提供



前菜: 花めぐり - Antipasto Misto Primavera -



パスタ: 桜薫るタリオリーニ
アオリイカと菜の花を添えて



魚メイン: 桜エビのクロスタをのせた鯖のグリリアータ
春色のソースと共に



肉メイン: イタリア産仔牛フィレ肉の
サルティンポッカ



リゾット: 春めくイチゴとピスタチオのリゾット



デザート: 桜とベリーの セミフレッド・ローザ



小菓子: OHANAMIボックス(お重)

<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>

1998年に「レストランキャンティ飯倉本店」に入社し、4年間イタリア料理の基礎を学ぶ。2002年より「レストランファロ資生堂」にて4年間在籍し、各部門のシェフを経験する。その後南麻布にあった「アロマフレスカ(現在一つ星)」の原田シェフの下で、魚・肉のメイン料理を担当。2009年にシャングリ・ラ ホテル東京のイタリアンレストラン「ピャチュエーレ」に入社し、3年間イタリアン人シェフ パオロ・ペロシ氏の下で新イタリア料理を学び、経験を積んだ。2012年11月にホテルインターコンチネンタル 東京ベイに入社し、2013年3月より新規オープンした「イタリアンダイニング ジリオン」の料理長に就任。2015年7月より日本イタリア料理協会会員。2018年10月より2019年3月まで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やラウンドテーブルエリアもご用意しております。



【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

3. 施設の対応

1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食事前トレーの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

2. 感染予防

- ・感染予防のため、ブッフスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いしております。

3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただきます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

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、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。

インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイトwww.intercontinental.comその他SNSサイトwww.facebook.com/intercontinental
www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。