



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2021年10月1日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

魔女が仕掛けるスタイリッシュでゴシックな怪しい空間で楽しむハロウィンナイトを期間限定で開催
BLACK WITCH～魔女がもてなすハロウィンコース～

販売期間:2021年10月1日(金)～10月31日(日) 場所:イタリアンダイニング ジリオン



ブラックの世界観の中で、魔女がもてなすハロウィンコースを楽しめる



パープルの光とスモークで演出された空間での晚餐会を体験できる

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、「イタリアンダイニング ジリオン」にて、魔女が仕掛けるスタイリッシュでゴシックな怪しい空間で楽しむハロウィンナイトを期間限定で開催いたします。

イタリアンダイニング ジリオンの大きなラウンドテーブルがあるエリアをパープルの光とスモークで魔女が棲む怪しい世界を演出し、黒と赤のハロウィンカラーで彩られたお料理を楽しめるディナーコースをご用意いたしました。

魔女からのウェルカムサービスとして、スモークでお迎えをさせていただき、魔女が仕上げるハロウィンオリジナルモクテルをお楽しみいただきます。コースは赤い薔薇に見立てた生ハムを添えた赤キャベツのサラダでスタート。二品目の温かい前菜のキノコを使ったグラタンは、ナイフを入れるとオレンジ色の半熟卵が噴き出します。ジリオンの名物、イカ墨を練り込んだ自家製タリオリーニにオマール海老をのせて赤と黒の Pasta に仕上げました。メインディッシュは、竹炭のパン粉で仔牛フィレ肉を包み、イタリアの代表的な肉料理「コトレッタ」を提供いたします。魔女からの最後のおもてなしは、血のりに見立てた赤いソースを添えたイタリアのチョコレート風味のココアプリン「ボネ」でハロウィンナイトを締めくくります。

今年のハロウィンは、スタイリッシュなゴシックインテリアが印象的なイタリアンダイニング ジリオンで、料理長阿部洋平による遊び心あふれる「BLACK WITCH～魔女がもてなすハロウィンコース～」を、気心の知れたお仲間でお楽しみください。

<概要>

【期間】 2021年10月1日(金)～10月31日(日)

【場所】 イタリアンダイニング ジリオン/1F

【提供時間】 デイナー 17:30～21:00

※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】 平日 ¥7,000 / 土日祝 ¥9,000 ※税金、サービス料込

【内容】 BLACK WITCH～魔女がもてなすハロウィンコース～

[食前酒] 魔女が仕上げるハロウィンオリジナルモクテル

[冷前菜] 黒魔法をかけた赤バラのサラダ 赤キャベツとフランボワーズ、生ハムを添えて

[温前菜] ゴーストサプライズグラタン トリュフ風味

[パスタ] ホーンテッドイカミタリオリーニ オマール海老とズワイガニの真っ赤なペスカトーレ

[メインディッシュ] R.I.P 仔牛フィレ肉のブラックロブ・コトレッタ

[デザート] Trick or Treat ボネのパニラアイス添え ブラッディーソース

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/plan/zillion-halloween.html>



魔女が仕上げる
ハロウィンオリジナルモクテル

[添付資料] ジリオン料理長紹介、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、松山

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



スターターは赤いバラをのせたサラダでおもてなし イカ墨の黒いパスタとオマール海老の赤でハロウィンを演出 メインディッシュは仔牛フィレ肉のコトレッタを用意

<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「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)、および食事用トレイ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、buffestailの場合、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けます。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、70年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約60ヶ国に200の ホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、魅了された特別なひとときをお過ごし いただけます。さらには上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルパサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを 通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。世界各地のインターコンチネンタルホテルズ&リゾーツで、グラマラスなInterContinental Life。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihghotels.co.jp