



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年4月9日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

北海道・道東地方の恵みを贅沢に味わう、初夏のスペシャルイタリアンコースが登場

ジリオンシーズナルコース～北海道ジャーニー～

開催日：2025年5月12日（月）～7月13日（日） 場所：イタリアンダイニング ジリオン



フォアグラのテリーヌを目の前で削る華麗な演出



北海道・幕別町の「チーズ工房NEEDS」の食材などをアレンジした道東地方の美食が堪能できる初夏のコース 個室ではラベンダーカラーの装飾とともに楽しめる

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:宮田 宏之)では、5月12日よりイタリアン ダイニング ジリオンにて、北海道産食材を贅沢に取り入れた初夏のイタリアンランチ&ディナーコースを期間限定で提供いたします。北海道・道東地域から届く新鮮な魚介や仔牛、メロン、ホワイトコーンをはじめ、世界的なチーズコンテスト「World Cheese Awards」で受賞歴も誇る北海道・幕別町の「チーズ工房NEEDS」のチーズなどをふんだんにアレンジいたしました。さらに、淡いラベンダーカラーの上品な装飾に包まれた個室にてお楽しみいただけるスペシャルプランもご用意いたしました。

乾杯には、ほのかにラベンダーが香る爽やかなスパークリングワインカクテルをご用意いたします。前菜には、北海道産赤肉メロンのガスパチョや、阿寒湖のマス、そしてNEEDSの濃厚なモッツアレラチーズや、マリモをイメージした別海のクリームチーズなどを取り揃えました。スープは、糖度の高い十勝産ホワイトコーンを使用した冷製スープをご用意。ドライアイスのスモークが幻想的に広がる中、目の前で削られるフォアグラテリーヌの華麗な演出もお楽しみいただけます。パスタはコリコリとした食感とほのかな甘みが特徴の襟裳産ツブ貝と季節野菜のジェノベーゼを、魚料理は根室産ギンポを香ばしく焼き上げた一品を提供いたします。メインディッシュの北海道産仔牛肉のミラネーゼにはNEEDSがオリジナル製法で酵母熟成させた「大地のほっぺ」を贅沢にとりとりかけ、豊かなコクと香りが広がる味わい深い一品に仕上げました。デザートにはハスカップとラベンダーのパフェ、そしてメロンをかたどった可愛いプレドルチェをご用意。北海道の大地が育む豊かな味わいを最後の一口までご堪能いただけます。

さらに、淡いラベンダーカラーの上品な装飾に包まれた個室で楽しめるプランもご用意し、ガーデンで過ごすような優雅なダイニングエクスペリエンスへと誘います。

極上の美食の饗宴とともに、贅沢な初夏のひと時をお過ごしください。

< 概 要 >

【期間】2025年5月12日（月）～7月13日（日）

【場所】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(L.O.20:00)

【料金】＊税金込み、サービス料15%別

ランチ：ランチ限定コース ￥7,700／プレミアムコース ￥10,340／ゴージャスコース ￥12,980

ディナー：プレミアムコース ￥10,340／ゴージャスコース ￥12,980

個室装飾付き：ランチ限定コース ￥8,800／プレミアムコース ￥11,440／ゴージャスコース ￥14,080

【お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-seasonal-course-hokkaido_2025.html

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] * 料金は税込み、サービス料15%別

ランチ限定コース ￥7,700／個室装飾付き ￥8,800

- ・乾杯酒: ラベンダーカクテル
- ・前菜: Antipasto Misto (アスパラガスのソテー パッサーノ風、北海道産赤肉メロンのガスパチョ、阿寒湖のマス、北海道産栗かぼちゃのモンブラン、別海のクリームチーズ マリモ仕立て、十勝マッシュルームとデュクセル、プロシュートとチーズ工房NEEDSのモッツァレラチーズ)
- ・パスタ: 襟裳産ツブ貝と季節野菜のジェノベーゼ タリオリーニ
- ・魚料理: 根室産ギンポのパデラータ 本日の仕立て
- ・デザート: ハスカップとラベンダーのパフェ

プレミアムコース ￥10,340／個室装飾付き ￥11,440

- ・乾杯酒: ラベンダーカクテル
- ・前菜: Antipasto Misto (* ランチ限定コースと同様)
- ・スープ: 十勝産ホホワイトコーンの冷製スープ フォアグラテリーヌの香り
- ・パスタ: 襟裳産ツブ貝と季節野菜のジェノベーゼ タリオリーニ
- ・肉料理: 北海道産仔牛肉のミラネーゼ チーズ工房NEEDSの「大地のほっぺ」とともに
- ・デザート: ハスカップとラベンダーのパフェ

ゴージャスコース ￥12,980／個室装飾付き ￥14,080

- ・乾杯酒: ラベンダーカクテル
- ・前菜: Antipasto Misto (* ランチ限定コースと同様)
- ・スープ: 十勝産ホホワイトコーンの冷製スープ フォアグラテリーヌの香り
- ・パスタ: 襟裳産ツブ貝と季節野菜のジェノベーゼ タリオリーニ
- ・魚料理: 根室産ギンポのパデラータ 本日の仕立て
- ・肉料理: 北海道産仔牛肉のミラネーゼ チーズ工房NEEDSの「大地のほっぺ」とともに
- ・プレデザート: 北海道産赤肉メロンのブレドルチェ
- ・グランデザート: ハスカップとラベンダーのパフェ



北海道・幕別町の「チーズ工房NEEDS」のチーズ



襟裳産ツブ貝と季節野菜のタリオリーニ



ハスカップとラベンダーのパフェ

チーズ工房NEEDSについて

チーズ工房NEEDSは、北海道中川郡幕別町にある新田牧場に隣接し、100年以上の歴史を誇る牧場の良質な生乳を使用して、安心・安全なチーズを製造している。コンセプト「いつものテーブルにチーズを」を掲げ、日常の食卓に最適なチーズを提供。国内外のコンテストで多数の受賞歴があり、特に2021年のWorld Cheese Awardsでは金賞を受賞した「ラクレット」をはじめ、高品質なチーズ作りに取り組んでいる。



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思いでおもてなししている。



「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。

zillion
Italian Dining



<ホテル概要>

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。



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。