

シェフ特製の選べる生パスタと、お好きなだけお召上がりいただける本格イタリアンオードブルブッフェが付いた

「イタリアンアフタヌーンティー～プリマヴェーラ～」

期間：2019年3月1日(金)～4月26日(金) 場所：イタリアンダイニング ジリオン



「イタリアンアフタヌーンティー」

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:野村 昭彦)では、イタリアンダイニング ジリオンにて、シェフ特製の選べる生パスタと、お好きなだけお召上がりいただける本格イタリアンオードブルブッフェが付いた「イタリアンアフタヌーンティー～プリマヴェーラ～」をご用意いたしました。

ランチタイムに提供するジリオンの「イタリアンアフタヌーンティー～プリマヴェーラ～」は、人気のパスタコースにアフタヌーンティースタイルのデザートを組み合わせたボリュームたっぷりのコースです。お食事のスタートには食欲増進の効能がある野菜やコラーゲンたっぷりの食材を使った「お野菜畑」風のアンティパストをお出しします。前菜は旬の食材を様々なアレンジしたサラダやオードブル、スープなど約10種類がボードに並び、ご自身でお好きなだけお取りいただくブッフェスタイルです。シェフ手作りの生パスタはスパゲッティーニの他、ニョッキやショートパスタなど、様々なスタイルからお選びいただけます。デザートは隣接する「ニューヨーククラウンジ」で大人気のアフタヌーンティーをジリオン風アレンジしました。コーヒーや紅茶、ハーブティー約10種類の中から好きなお飲み物をお召上がりいただけます。

本格的なイタリアンを堪能した後は、スタンドスタイルのアフタヌーンティーで優雅な時間をお過ごしください。

-----<概要>-----

【提供期間】 2019年3月1日(金)～4月26日(金)

【店名】 イタリアンダイニング ジリオン / 1F

【営業時間】 11:00～15:00(L.O.14:30)

【料金・メニュー】 **¥4,500** ※税金・サービス料込み

・アンティパスト:シェフからの贈り物～お野菜畑のイメージ～

・前菜 :シェフ特製サラダ& N.Y.イタリアンオードブルブッフェスタイル
(お好きなだけお召上がりください。)

・生パスタ :※下記より1品チョイス(季節により内容が変わります)
鴨のもも肉の赤ワインラグーソース/南部一郎カボチャとリコッタチーズのニューディー/千葉県カイン農場のアスタキレッド卵のローマ風カルボナーラ(+¥976 ※税金・サービス料込み)

・アフタヌーンティースタイルデザート:(季節により内容が変わります)
抹茶のマカロン/桜のジュレとベリーコンポート/柚子タルトと桜のメンゲ/求肥苺/桜フロマージュ/スコーンなど

・乾杯酒 :ロゼスパークリングワイン(1名様1杯/生ビール、ノンアルコールカクテルにも変更可)

・お飲物 :コーヒー、紅茶、ハーブティーなど10種類からお選びいただけます

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通) www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/



イタリアンダイニング ジリオン 内観

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、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、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバ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&リゾートで、GRAMMAS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.anaihg.com