

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル  
レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」

## 『Tapa-tizers®コース』 リニューアルのご案内

デザートも『Tapa-tizers タパタイザー®』スタイルで提供  
初代世界最優秀ソムリエを迎えた特別イベントを開催

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル【東京都港区港南】のレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」では、オリジナルサービス『Tapa-tizers タパタイザー®』のスタイルをデザートにも反映し、新しく生まれ変わったディナーコースを2017年4月1日(土)より提供開始いたします。また、リニューアル記念として初代世界最優秀ソムリエであるジャン=リュック・ブトー氏を迎えた特別イベントを2017年4月19日(水)に開催いたします。



『Tapa-tizers タパタイザー®』とは、2014年より提供を開始した、こだわりの素材を使用した様々な前菜を、タパスポーションでお好きなだけお選びいただく独自のサービスです。Tapas(タパス)とAppetizer(アパタイザー)を組み合わせ、「ザ・ダイニング ルーム」が商標登録しています。この度、2017年4月からコースの内容を一新し、よりバラエティ豊かに生まれ変わります。全5品で構成されるコースは、一つ一つ丁寧に作り込まれたタパスサイズの前菜から始まり、料理長のこだわりを凝縮した「本日の小さな逸品」から、旬をお楽しみいただく魚料理へと続きます。旬の鮮魚や、産地厳選の肉を使用したメインディッシュのあとは、タパタイザーのようなスタイルでご提供する、バリエーション豊富なデザート。約8種を小さ目のサイズでご用意し、テーブルまで全種類をお持ちいたします。その時の気分に合わせて、お好みのスイーツをお選びください。もちろん、お気に入りのものがあれば追加でオーダーいただくことが可能です。最後まで飽きることなく様々な味覚をご堪能いただける、「ザ・ダイニングルーム」の『Tapa-tizers®コース』を是非お試しください。

さらに、4月19日(水)には、初代世界最優秀ソムリエであるジャン=リュック・ブトー氏を迎え、ワインとともに新生『Tapa-tizers®コース』をブッフェ形式でお召し上がりいただく、一夜限りのトークイベントを開催いたします。美しくきめ細かな泡とエレガントな香りが印象的な「レ・ガリブ ブリュット プルミエ・クリュ」をはじめ、なめらかなタンニンと調和のとれた味わいが特長の「シャトー・ラ・ロマリン」など、このイベントのためにセレクトされた3種のワインをフリーフローでご提供いたします。経験豊かなブトー氏ならではの、ワインにまつわるお話を伺いながら、タパタイザーとのマリアージュをお楽しみください。

多彩な一品たちが織り成す『Tapa-tizers®コース』の概要は次ページの通りです。

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル「ザ・ダイニング ルーム」

## 『Tapa-tizers®コース』概要

- ◆ 期 間 : 2017年4月1日(土)～通年
- ◆ 場 所 : レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」
- ◆ 時 間 : ディナータイム 17:30～22:00(21:00L.O.)
- ◆ 料 金 : 10,000円 ※別途消費税とサービス料12%を加算させていただきます。
- ◆ メニュー内容 ※仕入内容、季節により内容は変更いたします。

### <前菜>

ずわい蟹 アヴォカドと彩野菜の生湯葉巻 / フォアグラとチェリーのムースボール コーヒー風味  
トリュフブリーチーズとシリアルファインブレッド / 穴子の五目押し寿司  
マグロの生ハム オリーヴオイルのキャヴィア添え / 干し柿とゴルゴンゾーラチーズのロールケーキ クルミ風味  
柚子風味のサーモンマリネ / エゾ鹿の生ハムとセミドライイチジク

### <本日の小さな逸品>

### <魚料理>

イサキのポワレ スモークトマトのソース 桜の香り

### <メイン> ※下記より1点お選びいただけます

- ・新潟県産 越の鶏のチキンティッカ風 ロメインレタスのライタとアーティチョークのフリット添え
- ・宮崎県産 霧島高原豚ロースのディアブル風
- ・桜鯛のポワレ 筍のソテー添え ホワイトバルサミコのラヴィゴットソース
- ・アマダイの鱗焼きと季節のリゾット アルガンオイルの香り
- ・牛フィレ肉の北海道産山わさびととうきょうリーフのクラスト焼 ガーデン風
- ・しあわせ絆牛(国産銘柄牛)のリブロースのミニッツステーキサラダ 生姜とフルーツの熟成ドレッシング
- ・佐賀県産黒毛和牛フィレ肉のポワレ レーズンと黒胡椒ソース (+2,000円)

### <デザート>

ガトーオペラ / 桜ロールケーキ / 桜のジュレ / デコポンのタルトレット / 桜とあんずのロールケーキ  
桜のダックワーズ / マカロン / ガトーフロマージュ

《ご予約・お問い合わせ》

「ザ・ダイニング ルーム」

TEL:03-5783-1258 URL: <http://www.intercontinental-strings.jp/>

〒108-8282 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー26階

アクセス:品川駅港南口徒歩約1分

初代世界最優秀ソムリエ ジャン=リュック・プー氏を迎えてのトークイベント概要は次ページの通りです。

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル「ザ・ダイニング ルーム」  
 『Tapa-tizers® コース』リニューアル記念  
 初代世界最優秀ソムリエ ジャン=リュック・プトー氏 トークイベント 概要

- ◆ 日 時 : 2017年4月19日(水) 19:00~20:30 / 18:30 受付
- ◆ 場 所 : マルチファンクショナルルーム「ザ・コロッセオ パティオ」(26階)
- ◆ ゲストスピーカー: 初代世界最優秀ソムリエ ジャン=リュック・プトー氏
- ◆ 会 費 : 10,000円(※消費税・サービス料込)
- ◆ 料金に含まれるもの:  
 トークイベント / 『Tapa-tizers® コース』メニュー(ブッフェ形式) / 3銘柄3種類のワインフリーフロー
- ◆ 参加募集人数: 30名
- ◆ 申し込み・受付: 「ザ・ダイニング ルーム」 [TEL:03-5783-1258](tel:03-5783-1258) HP: [www.intercontinental-strings.jp](http://www.intercontinental-strings.jp)
- ◆ メニュー内容(予定)

<前菜>

ずわい蟹 アヴォカドと彩野菜の生湯葉巻 / フォアグラとチェリーのムースボール コーヒー風味  
 トリュフブリーチーズとシリアルファインブレッド / 穴子の五目押し寿司  
 マグロの生ハム オリーブオイルのキャビア添え / 干し柿とゴルゴンゾーラチーズのロールケーキ クルミ風味  
 柚子風味のサーモンマリネ / エゾ鹿の生ハムとセミドライイチジク

<魚料理>

イサキのボワレ スモークトマトのソース 桜の香り

<メイン>

・新潟県産 越の鶏のチキンティッカ風 ロメインレタスのライタとアーティチョークのフリット添え  
 ・宮崎県産 霧島高原豚ロースのディアブル風  
 ・しあわせ絆牛(国産銘柄牛)のリブロースのミニッツステーキサラダ 生姜とフルーツの熟成ドレッシング

<デザート>

ガトーオペラ / 桜ロールケーキ / 桜のジュレ / デコポンのタルトレット / 桜とあんずのロールケーキ  
 桜のダックワーズ / マカロン / ガトーフロマージュ

◆ フリーフロー ワインメニュー

- ✧ Les Galipes Brut 1er Cru  
レ・ガリブ ブリュット プルミエ・クリュ
- ✧ Sancerre Chavignol  
サンセール シャヴィニヨール
- ✧ Chateau La Romarine  
シャトー・ラ・ロマリン

MEILLEUR SOMMELIER  
 DU MONDE  




<ジャン=リュック・プトー氏 プロフィール>

- 64年 バリのホテル・レストラン専門学校を卒業
- 70~76年 アンジェのレストラン「オーベルジュ・デヴァンタール」のチーフソムリエを経て、  
フランスの最優秀ソムリエに選出される  
その後、パリの有名レストラン「ラ・マレ」のチーフソムリエに就任
- 83年 ベルギーのブラッセルで開催された世界ソムリエコンクールで、初代世界最優秀ソムリエに選出される  
その後、パリの最高級レストラン「パヴィオン・エルゼ・ルノートル」のチーフソムリエ兼ワインチーフバイヤーに抜擢
- 03年 北海道名誉フードアドバイザー就任

以上

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 広報担当: 武井 梓  
 TEL:03-5783-1120 FAX:03-5783-1114 E-mail: [azusa.takei@intercontinental-strings.jp](mailto:azusa.takei@intercontinental-strings.jp)