

イタリアングリルとカクテルの競演  
カクテルペアリングコース「アルペジオ」、3月4日より提供



「アルペジオ」イメージ

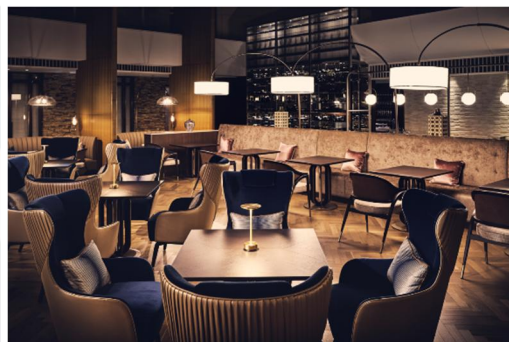
ストリングスホテル東京インターコンチネンタル（所在地：東京都港区港南 総支配人：秋間 友）内イタリアングリル「メロディア」では、3月4日（水）より4月30日（木）まで、イタリアングリルとカクテルのペアリングディナーコース「アルペジオ（Arpeggio）」を提供いたします。総料理長 オリヴィエ・ロドリゲスとカフェ&バー「リュトモス」のヘッドバーテンダー 高橋 司がタッグを組み、滋味あふれる春の味覚をご堪能いただける全4品のコースに、各お料理に寄り添うエレガントでユニークな4つのカクテルをペアリングでご用意いたします。

「アルペジオ（Arpeggio）」とはイタリア語で“分散和音”の一種であり、和音を構成する音を低い音からひとつずつ順番に弾くことで、リズム感や深みを演出する演奏法のことを意味します。コースが進むごとに重なる調和と余韻は、お料理とカクテルの一連の流れを綿密に組み立てられたペアリングコースならではのものです。本コースでは、ロドリゲス率いるカリナリーチームが使用する食材や調理法、メニュー構成を考案し、それに合わせて高橋がペアリングの方向性を提案。ディスカッションを重ね、ユニークな素材や技法を駆使した4種のカクテルをご用意しました。ペアリングカクテルは、お料理の流れに合わせ、温度や量をはじめ、アルコール度数や食感などを1杯ごとに変え、リズム感やアクセントを加えつつ、飲み疲れしないメニューで構成しています。

アンティパスト（前菜）に登場するのは、「ヤリイカのファルス 雲丹&イカ墨ソース」。旬のヤリイカにスパイスのクミンを使った、食欲をそそるスパイシーな一品。カクテルにはクミンと相性の良いマンゴーを用い、ヨーグルトのホエイ（上澄みの水分）をベースにしたラッシー仕立てのカクテルをペアリングしました。続くプリモピアット（パスタ料理）の「桜海老と春キャベツの自家製タリオリーニ サフラン風味 新玉葱のチップ」には、旨味ビターズ（正式名称「The Japanese Bitters -UMAMI(旨味)-」）というリキュールを採用したシャンパーニュのカクテルを。桜海老の旨味の元であるアミノ酸を引き立てるシンプルなカクテルで軽やかに進みます。セコンドピアット（メインディッシュ）である、「葡萄牛サーロインステーキ 熟成バルミジャーノレッジャーノとバルサミコソース」には、世界中の人に親しまれるジンベースのカクテル「シンガポール・スリング」をアレンジした、「自家製イチジクシロップのシンガポール・スリング 赤ワインフロート」を考案。柔らかい葡萄牛のまろやかな味わいとバルサミコソースの酸味に合わせ、赤ワインを使用しました。パイナップルやチェリーリキュール、そして自家製のイチジクのシロップのフルーティーな香りと甘みがバルミジャーノレッジャーノの塩味とコク深い味わいにしなやかに

## PRESS RELEASE

寄り添います。デザートには、「メロディア」のシグネチャーであるティラミスをお楽しみいただく、「ストロベリーティラミス」を。ペアリングには、和の陶器にてご提供する、「炒り米と玄米茶の米焼酎カクテル」をセレクトしました。意外にもデザートとの相性が抜群な、玄米茶のほろ苦さや炒り米のスモーキーな香りにフォーカスをあて、ストロベリーティラミスの苺の酸味とやさしい甘みを包み込むような、奥深い味わいが広がる、春らしいカクテルに仕上げています。同コースを通して、4種のカクテルがそれぞれのお料理に調和し、それぞれの味わいをさらに引き上げる、ペアリングディナーならではの醍醐味をお楽しみいただけます。天井高 27m の吹抜けが圧巻のモダンラグジュアリーな空間にて、春の味覚を満喫するメニューとカクテルの競演をご堪能ください。



### 「アルペジオ (Arpeggio)」概要

期 間： 3月4日(水)～4月30日(木)  
 場 所： イタリアングリル「メロディア」(26階)  
 時 間： 18:00～22:00 (L.O. 21:00)  
 料 金： お一人さま 12,000円(税・サービス料別)  
 内 容： 「アルペジオ」全4品のコース

- アンティパスト：ヤリイカのファルス 雲丹&イカ墨ソース  
カクテル：ホエイを使ったマンゴーのラッシーカクテル  
自家製ヨーグルトクッキーを浮かべて
- プリモピアット：桜海老と春キャベツの自家製タリオリーニサフラン風味  
新玉葱のチップ  
カクテル：旨味ビターズのシャンパーニュカクテル
- セcondピアット：葡萄牛サーロインステーキ  
熟成パルミジャーノレッジャーノとバルサミコソース  
カクテル：自家製イチジクシロップのシンガポール・スリング 赤ワインフロート
- デザート：ストロベリーティラミス  
カクテル：炒り米と玄米茶の米焼酎カクテル
- コーヒー、紅茶

ご予約・お問い合わせ：

公式サイト または TEL. 03-5783-1258

### 【プロフィール】



#### 総料理長 オリヴィエ・ロドリゲス Olivier Rodriguez

フランス・トゥールーズ生まれ。18歳から料理人としてのキャリアをスタート。仏「ドン・カミーヨ」を皮切りに、「ル・シャンテクレール」、「レ・ジャルダン・ドゥ・オペラ」、そしてイタリア「エノテカ・ピンキオーリ」などのレストランにて研鑽を積む。2000年に「エノテカ・ピンキオーリ」東京店赴任のため来日し、2001年、同店のシェフに就任。2005年からは、「マンダリン オリエンタル 東京」内レストラン「シグネチャー」にシェフとして開業時から従事。2007年にミシュラン1つ星を獲得して以降、退任までの7年間、星を獲得し続けた。直近では、ネオビストロ「& ecle (アンドエクレ)」にてオーナーシェフとして活躍。フレンチで培ったテクニックをベースに、南仏出身のシェフならではの軽やかなテイストで、旨味、香り、食感、色彩を1皿ごとに調和させるアーティスティックな技術と感性が高い評価を受けている。日本の食材にも造詣が深く、日本と海外の旬の食材を組み合わせることも有名。2019年1月、ストリングスホテル東京インターコンチネンタルの総料理長として就任。料飲部門全てのメニュー監修を務める。

## PRESS RELEASE



### カフェ&バー「リュトモス」 ヘッドバーテンダー 高橋 司 (たかはし・つかさ)

21歳からバーテンダーとしてキャリアをスタート。都内のバーにて修行を積み、その後マンダリン オリエンタル 東京ではシニアバーテンダーとして従事。2019年7月、ストリングスホテル東京インターコンチネンタルに入社。カフェ&バー「リュトモス」のヘッドバーテンダーを務める。「ロン サカパ カクテルコンペティション 2018」、「ヘネシー X.O カクテルコンペティション 2018」をはじめ、日本バーテンダー協会主催カクテルコンペティションにて数々の受賞歴を誇り、コンペティションに挑戦し続ける若手バーテンダーの一人。色々な視野からのインスピレーションで創るカクテルを得意とし、“サステナブル(持続可能な)カクテル”のクリエイションにも精力的に取り組む。北海道出身。

※本コースはアルコール提供を含むため、20歳以上のゲストへの販売に限らせていただきます。  
※メニュー内容は、仕入れ状況により、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。  
※画像はイメージです。

**【本プレ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  
マーケティングコミュニケーションズ  
〒108-8282 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー  
TEL. 03-5783-1162 / FAX. 03-5783-1114  
Email. [strings\\_ic\\_pr@intercontinental-strings.jp](mailto:strings_ic_pr@intercontinental-strings.jp)

### 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年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、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いただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通じた、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。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、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

### IHG®/IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG(インターコンチネンタルホテルズグループ) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、世界約100ヶ国に5,800ホテル、865,000室を展開するグローバルホテルオペレーターです。さらに、世界、約1,900軒のホテルが開発中となっています。現在のIHGブランドポートフォリオは、以下の通りです：

**ラグジュアリーブランド：** シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ、リージェント ホテルズ&リゾーツ、キンプトン ホテルズ&レストランツ、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ

**アップスケールブランド：** ホテル インディゴ、EVEN ホテルズ、HUALUXE (華邑) ホテルズ&リゾーツ、クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ、VOCO

**メインストリームブランド：** ホリデイ・イン、ホリデイ・イン エクスプレス、ホリデイ・イン クラブバケーションズ、ホリデイ・イン リゾート、avid ホテルズ、ステイブリッジ スイーツ、キャンドルウッド スイーツ

**IHG®リワーズクラブ：** IHGのロイヤリティプログラム・IHGリワーズクラブは、世界最大級のロイヤリティプログラムです。現在、世界1億人を超える会員の皆様に様々な特典をお楽しみいただいております。

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの特株会社であり、英国に設立、英国およびウェールズに登録されています。現在世界中のIHGホテル及びコーポレートオフィスには、400,000人を超えるIHGチームメンバーがおり、日々世界中から集まるお客様をお迎えしています。



## PRESS RELEASE

日本国内では、2006年12月に、IHGとANAの業務提携によるジョイントベンチャー会社、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立。現在国内32ホテル、約10,000室を展開しています。その内、7軒がインターコンチネンタル、20軒がANAクラウンプラザ、5軒のホリデイ・インブランドで運営しています。今後日本国内では、新規ブランドとして、この冬にホテルインディゴ箱根強羅を、その後2020年春には、キンプトン新宿東京、ANAホリデイ・インリゾート信濃大町くろよん、2021年には、ホテルインディゴ犬山有楽苑、2022年にはインターコンチネンタル沖縄美らSUNリゾートの開業を予定いたしております。<2019年9月30日現在>

IHG グローバルサイト: [www.ihg.com](http://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](http://www.anaihghotels.co.jp)

IHG グループサイト: [www.ihgplc.com](http://www.ihgplc.com)

###