

本格的なシュラスコやローストビーフをそろえた肉づくしのメニューと、苺を使ったスイーツの数々を楽しむフェアを開催

ミート&ストロベリーフェスティバル

期間:2021年1月8日(金)~3月4日(木)

場所:シェフズ ライブ キッチン



豪快に焼き上げたシュラスコをはじめとする、サラダや前菜にも肉をたっぷり使ったメニューがそろう



和風アレンジしたローストビーフ丼



コロゲンたっぷりのラビオリとミネストローネの
パイ包みスープ

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、シェフズ ライブ キッチンにて、肉好きの方々へ贈る肉づくしのメニューと、苺を使った数々のスイーツを楽しめる「ミート&ストロベリーフェスティバル」を開催いたします。

シェフズ ライブ キッチンの2021年の幕開けは、様々なお肉を使ったボリューム満点のbuffetをお届けいたします。ファーストディッシュのミネストローネのパイ包みスープや前菜、カスタマイズサラダは豚や鴨をバランスよく使用し、日常生活に不足しがちな野菜もたっぷり合わせ、栄養バランスに配慮したヘルシーな「肉活」を提案いたします。通常、ディナータイムのみ提供されるメインディッシュ、シェフズ ライブ キッチン自慢のシェフ特製ローストビーフが、今回のフェアでは特別にランチタイムにも登場いただきます。ディナータイムの看板メニュー、シュラスコ風に焼き上げた存在感のある塊肉は、シェフが目の前で豪快に切り分けます。旨み溢れた熱々のお肉は老若男女に関わらずお楽しみいただけるシェフズ ライブ キッチンのスペシャルティです。

デザートは旬の苺をふんだんに使用し、甘味と酸味のバランスが絶妙な苺のジュレや苺のムース、滑らかな食感の苺プリンなど、様々な肉料理とのリアージュを楽しめる軽やかなデザートセレクションをご用意いたしました。

「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をコンセプトにしたバラエティに富んだbuffetで、スタミナアップが期待できる肉料理を思う存分お楽しみください。

<概要>

【期間】2021年1月8日(金)~3月4日(木)

【場所】シェフズ ライブ キッチン / 3F

【料金】* 税金、サービス料15%別

* ラストオーダーは各終了時間の15分前

ランチbuffet (11:00~14:30) 平日 大人 ¥4,300 子供 ¥2,000 / 土日祝 大人 ¥4,800 子供 ¥2,300

ディナーbuffet (17:30~22:00) 平日 大人 ¥5,800 子供 ¥2,900 / 土日祝 大人 ¥6,600 子供 ¥3,200

【お問い合わせ・ご予約】 Tel:03-5404-2246(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/news/clk-meat-strawberry-fair.html>

[添付資料]「ミート&ストロベリーフェスティバル」の内容、シェフズライブキッチン概要、新型コロナウイルス感染症対策について、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、陳、松山

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

[ミート&ストロベリーフェスティバルのメニュー内容]

- * ランチ、ディナーの記述がないメニューは、ランチおよびディナーにて提供。
- * 入荷状況に応じて、食材および産地の変更の可能性があります。

ファーストディッシュ

・カラーゲンたっぷり ラビオリとミネストローネのパイ包みスープ

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・色々なコールミートのシーザーサラダ
- ・大豆ミートとアボカドのヘルシーサラダ
- ・ローストビーフのスパイシーサラダ
- ・スモークサーモンとフルーツサラダ
- ・シーフードのサラダ セビーチェ風
- ・トルティーヤのラップサラダ タコス風

前菜

- ・人参のフランとフロマージュブラン
- ・鴨パストラミとベリーソース
- ・フォアグラのミルクレープ
- ・イベリコ豚の和風パテ
- ・マグロタルタル オクラ添え

温製料理

- ・チーズダッカルビとトッポギのグラタン
- ・山芋とベーコンのキッシュ(ディナーのみ)
- ・ローストポークの香草パン粉焼き(ランチのみ)
- ・乳呑牛牛のロースト シュブレードソース(ディナーのみ)
- ・アイスバインと冬野菜のポトフ(ディナーのみ)
- ・出来立て和風玉子焼き(うなぎ&ネギ、しらす&青のり、松茸)(ランチのみ)
- ・真鯛のバブル 2色ソース
- ・シーフードのアヒージョ クルトン添え

寿司

- ・鮎、ブリ、真鯛、サーモン、烏賊、海老(ランチは鮎、サーモン、烏賊のみ)

天ぷら(ディナーのみ)

- ・海老、ワカサギ、イカ、レンコン、シイタケ、菜の花

ご飯・麺など

- ・ランチ: ローストビーフ丼&ローストビーフ
- ・ディナー: 蟹の炊き込みご飯

カレー(ランチのみ/日替わり)

- ・牛すじカレー/タイ風グリーンカレー/スープカレー(日替わり)

鉄板コーナー

- ・ランチ : パリパリチキン
- ・ディナー: シュラスコ(ビーフ、ポーク、チキン、ソーセージ、パイン、野菜)、

カッティング(ディナーのみ)

- ・ローストビーフ
- (フォンドボーソース、和風ソース、レフォール、きざみわさび、フルール・ド・セル)

デザート

苺のムース、苺のプリン、苺のショートケーキ、モンブラン、苺のジュレ、チョコレートケーキ、苺のタルト

カスタマイズデザート

- ・バクケン窯で焼き上げた シュークリームアイス
- ・シェフズスペシャルパフェ 3種(イチゴ・チョコ・フルーツ)
- ・アイスクリーム 4種(バニラ・チョコレート・イチゴ・柚子)
- ・ソフトクリーム 2種(濃厚ミルク・イチゴ)

3種のいちごの食べ比べ

※いちごの品種は日替わりとなります。



イベリコ豚やフォアグラ、鴨肉などを使った前菜



ローストポーク(ランチ)や乳呑牛牛のローストディナーメニューが並ぶ



ブラジルの代表的なバーベキュー、シュラスコが登場



出来立て和風玉子焼きうなぎとネギ



デザートコーナーは苺スイーツをラインナップ

<シェフズライブキッチン 料理長 佐藤克紀 プロフィール>

北海道札幌市出身。外資系ホテルを中心に鉄板焼レストラン、アジア料理レストラン、宴会の調理を経験し、2018年9月にシェフズライブキッチン料理長に就任。「お客様のご希望やシチュエーションに合わせて料理をアレンジできるよう、シーンを想像しながらレシピを作っています。常に季節感を大切に仕上げることを心がけ、洋食、中華、エスニックを中心にジャンルにこだわることなく、バラエティに富んだ料理を提供いたします。」

<「シェフズライブキッチン」について>

「ヘルシー、ビューティー、フレッシュ」をコンセプトに、ライブ感あふれるブッフスタイルを展開するシェフズライブキッチンは、シェフが目の前で料理するパフォーマンスをお楽しみいただけます。ブッフェの前にテーブルへお届けするファーストディッシュ「カラーゲンたっぷり美肌&健康スープ」は、当店自慢の一品です。少人数グループに最適な個室もございます。



【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)、および食器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、ブッフスタイルの場合は、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した、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コ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。

更なる詳細は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