

莓尽くしのスイーツとカスタマイズが楽しいパフェやパンケーキが充実のスイーツbuffet ストロベリーフェスティバル デザート&ライトミールbuffet

期間:2021年2月28日(日)まで

場所:シェフズライブ キッチン



フレッシュな莓をたっぷり使用した「莓のタルト」や一口サイズの「莓のショートケーキ」などバラエティー豊富なラインアップ

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、旬の莓をふんだんに使ったスイーツが楽しめるデザート&ライトミールbuffet「ストロベリーフェスティバル」をご用意しました。

小さなカップに入った「莓ジュレ」や「莓のプリン」は濃厚なクリームと、爽やかな酸味のいちご果肉のピューレを合わせ食べやすいサイズで提供いたします。いちごスイーツといえば欠かせない「莓のショートケーキ」は、ふんわり軽いケーキ生地にクリーム、莓ソースを合わせ一口サイズで仕上げました。さらに、自家製シューで作るシューアイスにもシーズナルの莓味のアイスクリームをトッピング、莓をデコレーションした「莓ムース」や「チョコレートケーキ」、大粒の莓がたっぷりのった「莓のタルト」などを揃えました。また、フレッシュフルーツやフルーツシロップ、ナッツ、アラザンなど10種類ものトッピングでつくるスペシャルパフェは、インスタジュニックにデコレーションして提供いたします。

軽食には「シーフードサラダ セビーチェ風」や「鴨パストラミとベリーソース」、「パリパリチキン」など、遅めのランチにおすすめのボリュームたっぷりの料理が日替わりで並びます。

旬の莓をふんだんに使った豪華なデザートセレクションを充実した軽食やチーズとともに楽しみください。

<概要>

【期間】2021年2月28日(日)まで

【場所】シェフズライブ キッチン/3F

【時間】15:00~16:45 *ラストオーダーは各終了時間の15分前

【料金】*税金、サービス料15%別

平日 大人 ¥3,200 子供 ¥2,000 / 土日祝 大人 ¥3,500 子供 ¥2,000

【お問い合わせ・ご予約】Tel:03-5404-2246(直通)

www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/plan/clk-dessert.html

[添付資料]「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

【「ストロベリーフェスティバル」のメニュー内容】

* 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】

シェフのおもてなしスイーツ：薄焼きリンゴのアップルパイ

* 季節によって、変更の可能性があります。

【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
- ・フルーツサラダ
- ・ストロベリースープ
- ・フランボワーズムース
- ・シフォンケーキ
- ・ガトーショコラ
- ・抹茶あずき
- ・パウムクーヘン
- ・フレーズカシス
- ・マカロン
- ・クッキー

【カスタマイズデザートコーナー】

- ・バクケン窯で焼き上げた シュークリームアイス
(バニラ・チョコレート・イチゴ・柚子)
- ・シェフズスペシャルパフェ 3 種(イチゴ・チョコ・フルーツ)
* トッピング: フルーツやチョコレート、ナッツなど10種類、フルーツソース、シロップなど
- ・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)
- ・パンケーキ、ワッフル、プリン
トッピング: 3種のソース、生クリーム



苺のジュレと苺のプリン



苺のタルト

【前菜】

日替わり前菜3種

【サラダ】

日替わりサラダ4種

【温製料理】

日替わり温製料理4種／パリパリチキン

【カレー】

日替わりカレー

(グリーンカレー、牛筋カレー、スープカレー)

【その他】

- ・日替わりサンドイッチ
- ・チーズコーナー(ブリーやゴルゴンゾーラ、ミモレットなど6種を日替わり)

【ドリンクバー】

- ・アレンジフレーバー炭酸水
(炭酸水にお好きなシロップなどを入れてスタッフが作ります)
- ・オレンジジュース、アップルジュース、ウーロン茶、コーヒー、紅茶(ホット・アイス)



シェフズスペシャルパフェ
3 種(フルーツ・チョコ・イチゴ)



フレッシュな苺とイチゴのクリームで
デコレーションされたチョコレートケーキ



日替わりで6種類のチーズが並ぶチーズコーナー



前菜イメージ(日替わり)



自家製シューで作るカスタマイズシューアイスイメージ

<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に、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buffet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。buffetの前にテーブルへお届けするファーストディッシュ「コ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)、および食器用トレー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