



腸内環境を整える効果が期待できる素材を使ったメニューを揃えたフェアを開催。  
国民的乳酸菌飲料ブランド「ヤクルト」とのコラボレーション第二弾が登場！

## 腸活！チーズ×乳酸菌フェア with ヤクルト

期間：2021年3月5日(金)～5月6日(木)

場所：シェフズライブ キッチン



スペシャルティ「鉄板チーズ国産牛ハンバーグ」



春野菜と大豆ミートのパイ包焼き 豆乳と味噌のスープ

黒酢やヤクルトを使ったドレッシングで味わうカラフルなサラダや、タンドリースパイスや味噌が利いた肉料理が並ぶ

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、発酵食品をふんだんに使った料理と乳酸菌飲料ブランド「ヤクルト」とのコラボレーションによる「腸活！チーズx乳酸菌フェア with ヤクルト」を開催いたします。

今春は、発酵食材をふんだんに使い、国民的ドリンク「ヤクルト」と「ジョア」を取り入れた乳酸菌たっぷりの料理をご用意いたしました。今回のフェアは、昨年実施したヤクルト様とのコラボレーションによる「乳酸菌アフタヌーンティー」に続く第二弾で、健康を意識したbuffet体験をお届けしたいという想いで、当企画が誕生いたしました。「ヤクルト」の甘味と酸味を活かしたサラダドレッシングをはじめとする、「飲むサラダ with ヤクルト」の冷前菜シリーズは注目のラインアップです。ピーツと麴を含むスムージーのような食感の前菜は、「ジョア」のエスプーマを添えてヨーグルトの風味を演出。さらに、ヤクルトの調整豆乳をベースにしたアボカドは、スーパーフードのチアシードをのせて提供いたします。また、チーズケースで仕上げる出来立ての焼きリゾットは、香ばしいチーズの味わいと旨味をご堪能いただける必食の一品となっております。

ディナーメニューには、国産牛ハンバーグにあつあつのチーズフォンデュを掛け、鉄板で肉の旨みがしっかりと凝縮され、こんがり焼けたチーズの表面とお肉のモチリとした食感をお楽しみいただけるスペシャルティをご用意いたしました。

デザートはチーズを使ったメニューとして、苺のチーズケーキやレアチーズケーキをはじめ、食後のデザートとして消化しやすい軽やかな「ヤクルトのカクテル」や「ジョアのベリーヌ」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」のコンセプトと「腸活」をテーマにしたbuffetで、健康に配慮したメニューをお届けいたします。

### <概要>

【期間】2021年3月5日(金)～5月6日(木)

【場所】シェフズライブ キッチン/3F

【料金】\*消費税込、サービス料15%別 \*ラストオーダーは各終了時間の15分前

\*ゴールデンウィーク期間の料金は変更になることもございます。\*当面の間、短縮営業のためホームページをご確認ください。

ランチbuffet (11:00～14:30) 平日 大人 ¥4,730 子供 ¥2,200 / 土日祝 大人 ¥5,280 子供 ¥2,530

ディナーbuffet (17:30～22:00) 平日 大人 ¥6,380 子供 ¥3,190 / 土日祝 大人 ¥7,260 子供 ¥3,520

【お問い合わせ・ご予約】Tel:03-5404-2246(直通)

[www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/news/clk-lacticacid-cheese-fair.html](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/news/clk-lacticacid-cheese-fair.html)

[添付資料]「腸活！チーズx乳酸菌フェア with ヤクルト」の内容、店舗概要、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&リゾートについて

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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)



## 【腸活！チーズx乳酸菌フェア with ヤクルトのメニュー内容】

- \* 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

コラーゲンたっぷり 春野菜と大豆ミートのパイ包焼き 豆乳と味噌のスープ

### 選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・ポークリエットのサラダ ヤクルトを使ったドレッシング
- ・スモークサーモンとフルーツのサラダ 黒酢ドレッシング with ヤクルト
- ・塩麴のマリネチキンと春野菜のサラダ ニソワーズ風
- ・シーフードのチョップサラダ ジョアのドレッシング
- ・ヘルシー大豆ミートのキーマーカレーのラップサラダ
- ・桜海老と春雨のサラダ スウィートチリソース

### 前菜

- ・ポテトとビーツのフラン 桜の香り 抹茶のアクセント
- ・フォアグラとクリームチーズ ガトー仕立て ハスカップのコンフィチュール(ディナーのみ)
- ・色々なチーズのアミューズ \* 下記の5種から日替わりで3種提供  
(ブルーチーズとバナナのクレープ巻き/カッターチーズとビーンズのカナッペ/  
エメンタルチーズをのせたチキンガランティーヌ/シェブルチーズとレーズン、ナッツの  
マリアージュ チキンガランティーヌ添え/ミモレットチーズのラペ 白魚のマリネ添え)
- ・かつおたたきのコチュジャンソース
- ・飲むサラダ with ヤクルト 2種  
(アボカドと豆乳のスムージー チアシードをのせて/  
ビーツと麴のスムージー ジョアのエスプーマをのせて)

### 温製料理

- ・麻婆豆腐風 彩野菜と甘酒と豆乳のソースグラタン
- ・6種類のチーズを使ったキッシュ
- ・鴨胸肉の味噌マリネ フォアグラ味噌ソース(ディナーのみ)
- ・タンドリースペアリブ with ベジタブルマサラカレー
- ・季節魚の酒粕のマリニエール
- ・シーフードのブルゴーニュ風
- ・チーズケースで仕上げた春野菜の焼きリゾット

### 寿司

鮪、桜鯛、サヨリ、サーモン、烏賊、海老(ランチは鮪、サーモン、烏賊のみ)

### 天ぷら(ディナーのみ)

- ・海老、鮎、イカ、長芋、たけのこ、スナックエンドウ

### ご飯・麺など

- ・ランチ: から揚げ
- ・ディナー: たけのこご飯 国産牛の炙りのせ

### カレー(ランチのみ/日替わり)

牛スジカレー/タイ風グリーンカレー/スープカレー

### 鉄板コーナー

- ・ランチ : パリパリチキン
- ・ディナー: 鉄板チーズ国産牛ハンバーグ

### 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>

・ガトー  
苺のチーズケーキ/苺のタルト/抹茶ムース/レアチーズケーキ

### ・ベリーヌ

ヤクルトのカクテル/ジョアのベリーヌ/マンゴープリン

### ・パッケン窯で焼き上げた シュークリームアイス

### ・アイスクリーム

バニラアイスクリーム/チョコレートアイスクリーム/ストロベリーシャーベット/  
抹茶アイスクリーム



甘酒、豆乳と味噌を使ったヘルシーな温製料理をご用意



「ヤクルト」や「ジョア」を使ったサラダドレッシングなど  
発酵食品メニューが並ぶ



マイルドなチーズから青かびチーズまで幅広いラインナップ



料理長特選ローストビーフ(ディナーのみ)



フルーツをふんだんに使ったスイーツをラインアップ

### <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ェ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「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](http://www.intercontinental.com)

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.anaihg.com](http://www.anaihg.com)