



台湾の人気スイーツ店「MeetFresh 鮮芋仙」との日本初コラボレーションによる魅力的な台湾のスイーツを提供

超好吃！魅惑の台湾祭 with MeetFresh 鮮芋仙

期間：2022年4月29日（金）～6月30日（木）

場所：シェフズ ライブ キッチン



台湾を代表するメニューの数々をお届け



台湾スイーツ専門店「MeetFresh 鮮芋仙」の仙草ゼリーや豆花などを提供

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、4月29日から6月30日まで、台湾を代表するお料理と、世界各国800店舗を超える台湾スイーツ専門店「MeetFresh 鮮芋仙」とのコラボレーションによる「超好吃！魅惑の台湾祭 with MeetFresh 鮮芋仙」を開催いたします。

コロナ禍で台湾へ旅行ができない今、シェフ特製の台湾を代表する料理の数々と、「MeetFresh 鮮芋仙」とコラボレーションした仙草ゼリーや豆花(トウファ)など王道の台湾スイーツを満喫いただきながら、台湾へ旅行した気分になれるランチ&ディナーbuffetをご用意いたしました。

台湾ならではの食材を使ったサラダコーナーには、マンゴーとスモークサーモンの絶妙な組み合わせで仕上げた爽やかなサラダや、蒸籠コーナーには肉汁がジュワッとあふれる台湾名物の小籠包など、バラエティに富んだ日替わりの点心をご用意いたしました。

ホットディッシュコーナーでは、脂身が多い豚バラ肉を八角と甘めの醤油でじっくり煮込み、味をしっかりと染み込ませた柔らかな台湾風角煮と、海老の旨味と歯ごたえがある湯葉包み揚げをご堪能いただけます。ランチタイムには、台湾朝ごはんの定番の大根餅、豚肉と風味豊かなニラをふんだんに使用し、皮がパリパリに香ばしく焼き上がったニラ饅頭を提供。ディナータイムには台湾料理では欠かせない色鮮やかな空心菜炒めをお届けいたします。4月29日から5月29日まで期間限定でランチタイムには台湾のソウルフードとも称される、八角や五香粉などの香辛料で煮込んだ豚バラ肉とご飯との相性が抜群の「魯肉飯(ルーローハン)」を、5月30日から6月30日までは豚ひき肉とニラをたっぷり使った台湾風ラーメンをお楽しみいただけます。

デザートコーナーには、台湾発祥のスイーツ専門店「MeetFresh 鮮芋仙」とコラボレーションによる自然素材と手作りにこだわった伝統スイーツをお届けいたします。低カロリーで体に優しい「豆花(トウファ)」と、熱中症対策としてよく知られている「仙草ゼリー」を、カラフルでもちもちとしたお芋の団子「芋園」、美容効果が期待できる「茹でピーナッツ」、台湾スイーツの代表と言える「タピオカ」などをトッピングしてお楽しみいただけます。さらに、無調整豆乳を使った優しい甘さを味わえる「豆乳黒蜜のソフトクリーム」、マンゴーをたっぷりのせた贅沢なタルトや香り高い爽やかなマンゴーソフトクリームもご用意いたしました。

提灯で演出した台湾にいるような独特な雰囲気シェフズ ライブ キッチンで、台湾旅行気分を味わいながら、ヘルシー・ビューティー・フレッシュをコンセプトとした定番メニューとともに、本格的な台湾料理やヘルシーなスイーツを心ゆくまでお楽しみください。

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、鄭

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

<概要>

【期間】2022年4月29日(金)～6月30日(木)

【場所】シェフズ ライブ キッチン/3F

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

* 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。<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

ランチbuffet (11:00～14:30) 平日 大人 ¥4,620 子供 ¥2,200 / 土日祝 大人 ¥5,170 子供 ¥2,530

ディナーbuffet (17:30～22:00) 平日 大人 ¥5,940 子供 ¥3,190 / 土日祝 大人 ¥6,820 子供 ¥3,520

◆4月29日～5月8日のご利用

ランチbuffet (11:00～14:30) 大人 ¥5,652 子供 ¥2,530

ディナーbuffet (17:30～22:00) 大人 ¥7,391 子供 ¥3,520

【お問い合わせ・ご予約】 Tel:03-5404-2246(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/plan/clk-taiwan-fair.html>

【超好吃！魅惑の台湾祭 with MeetFresh 鮮芋仙のメニュー内容】

* 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

・コーagenたっぷり ベーコン、野菜のハーブスープ パイ包み焼き

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・台湾風 彩り野菜と挽き肉のサラダ
- ・海老とパイナップルのサラダ カスタードマヨネーズ
- ・台湾ビーフンとチキン、木耳のサラダ
- ・生ハムのシーザーサラダ
- ・スモークサーモンとマンゴのサラダ
- ・トルティーヤのラブサラダ

冷前菜

- ・台湾風前菜2種類
- ・グリーンピースの冷たいスープ チーズのムース添え
- ・シーフードマリネ 甘夏みかんの香り
- ・雲丹フラン コンソメジュレ
- ・鰹タタキ バジルソース(4/29～5/29)
- ・サーモンムースのカナッペ(5/30～6/30)



クラゲときゅうりの前菜盛り合わせやシーフードマリネなど様々な冷前菜を届け

温製料理

- ・豚バラ肉の八角煮込み
- ・ベーコンとペンネのカルボナーラグラタン
- ・白身魚の抹茶の香るクルート焼き
- ・シーフードのポワレ ブルゴーニュ風
- ・海鮮団子のレモンソース(4/29～5/29)
- ・海老すり身と彩野菜の湯葉包み揚げ(5/30～6/30)
- ・大根餅、焼きニラ饅頭(ランチのみ)
- ・パリパリチキン(ランチのみ)
- ・日替わりカレー(ランチのみ)
- ・青菜炒め(ディナーのみ)
- ・チキンとフォアグラ、ドライフルーツの包み焼き(ディナーのみ)



台湾名物の小籠包や蒸し餃子などの点心がラインナップ

ご飯、麺

- ・魯肉飯(ランチのみ)(4/29～5/29)
- ・台湾風拉麺(ランチのみ)(5/30～6/30)
- ・茹でたて手打ちそば(平日ディナー限定)
- ・季節の炊き込みご飯(土日祝日ディナー限定)



甘辛醤油ベースのタレで煮込んだ小さく切った豚肉をホカホカのご飯にかけた、台湾のソウルフードともいわれる「魯肉飯(ルーローハン)」

蒸籠

- ・本日の点心3種類(小籠包、小肉包子、海老蒸し餃子、肉焼売、割包など)

寿司

- ・ランチ : 鮪、イカ、サーモン
- ・ディナー: 鮪、海老、イカ、サーモン、鯛、えんがわ

天ぷら&揚げ物(ディナーのみ)

- ・海老、イカ、季節の魚、季節の野菜

鉄板(ディナーのみ)

- ・鉄板しゃぶしゃぶ



コーagenたっぷりベーコン、野菜のハーブスープ



マンゴーやビーフンなど台湾を代表する食材を使った台湾風サラダをご用意



温製料理は八角がほのかに香るトロトロの台湾風角煮を用意



シャキシャキした歯ごたえが楽しめる台湾の定番料理「空心菜炒め」をディナータイム限定で提供



豚ひき肉とニラをたっぷり加えた、旨味とコクのある台湾風ラーメン

カッティング(ディナーのみ)

- ・特選ローストビーフ
- (フンドボーソース、和風ソース、レフォール、きざみわさび、フルドセル4種)

デザート

- ・アイスクリーム: バニラ、チョコレート、フランボワーズシャーベット、すだちシャーベット
- ・ベリーヌ: 仙草、豆花
- ・トッピング: 芋園、小芋園、小豆、タピオカ、ピーナッツ
- ・プティガトー: ほうじ茶と黒糖のムース、マンゴータルト、イチゴとカシスのムース
- ・カスタマイズデザート:
 - シェフズスペシャルパフェ3種
 - ソフトクリーム2種(豆乳黒蜜、マンゴー)



台湾発祥のスイーツ専門店「MeetFresh 鮮芋仙」とコラボレーション本格的な台湾スイーツを提供



マンゴータルト、タピオカや小豆をのせた仙草ゼリーと豆花(トウファ)などをラインナップ

<「MeetFresh鮮芋仙」について>

台湾・台中の農家で生まれ育った温厚篤実な傅姉弟の二人が心を込めてつくる「芋園」や「豆花」「仙草ゼリー」など自然素材をふんだんに取り入れた伝統スイーツ。台湾発祥「MeetFresh 鮮芋仙」は、手作りにこだわり続けた王道台湾スイーツが評判をよび、今や世界各国800店舗を超えるブランドへと成長しました。



<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して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)やか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、buffet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きます。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、75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ご体験いただける旅をご提供しています。

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ください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたいきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。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、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS サイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。