



ハワイに旅した気分で、魅力あふれるハワイの伝統料理やロコフードを堪能できるフェアを開催

## サーフ&ターフ ハワイアンbuffet

期間:2022年7月1日(金)~8月31日(水)

場所:シェフズライブ キッチン



ハワイの伝統料理やロコフードを中心に肉やお魚料理をラインナップ



トロピカルフルーツを使ったスイーツやマカダミアナッツのチーズケーキなど

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、7月1日より8月31日まで、ハワイに旅した気分で、魅力あふれるハワイの伝統料理やロコフードをご堪能いただける、「サーフ&ターフ ハワイアンbuffet」を開催いたします。

シェフからのおもてなしのファーストディッシュは、夏の風物詩「とうもろこし」の濃厚な甘味を存分に味わえる、コラーゲンたっぷりの冷製スープをお席にて提供いたします。サラダコーナーには、蒸した豚肉を細かく裂いたヘルシーなハワイの伝統料理「カルアポーク」を使ったサラダやハーブチキンやソイチーズ、大豆ミートなどヘルシーな素材を使ったサラダが登場。また、「ローストビーフとピーツのパワーサラダ」はスタミナを付けたい夏におすすめです。前菜コーナーにはハワイでお馴染みの「マリネサーモンとピクルスのロミロミ」や、スパムを使ったオムレツをラインナップ。平日限定でカラフルな色合いが目を惹く「ハワイロール寿司」が並びます。ホットディッシュコーナーのシェフズライブ キッチン特製のパイナップルソースでマリネしたローストポークは必食の一品です。さらに、ロコモ風風にアレンジしたミートパテや、ガーリックの風味が食欲をそそるガーリックシュリンプ、ハワイの高級魚「マヒマヒ」のポワレを添えてお届けいたします。ランチ限定の月替わりで提供する「厚切りベーコンのエッグベネディクト」と、香ばしいバンズから肉汁が溢れる「ミニハンバーガー」はご注文をいただいから仕上げます。

また、鉄板コーナーではランチに鉄板で焼き上げたハワイの定番のモチコチキンを、ディナーではビーフとチキンのバーベキューを出来たてでご用意いたします。また、デザートコーナーでは、ハワイの伝統的なスイーツ「ハウピア」を使ったマンゴームース、爽やかな甘み特徴のハワイのフルーツ「リリコイ」を使用したフルーツタルトなど、ハワイでおなじみのデザートも揃えました。さらに、しぼりたての白いモンブランをお楽しみいただけ、夏を感じていただける「ラムネ」のソフトクリームが登場いたします。

今年の夏は、「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」がコンセプトのシェフズライブ キッチンで、南国感あふれるお料理の数々とともに心ゆくまでハワイ気分をご堪能ください。

### <概要>

【期間】2022年7月1日(金)~8月31日(水)

【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

◆8月11日~15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-hawaiian-fair.html>

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

## 【サーフ&ターフ ハワイアンbuffe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

・とうもろこしの冷製スープ コラーゲン入り ブイヤベースのジュレ

### 選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・ハーブチキンのサラダ ハニーマスタードドレッシング
- ・ソイチーズとフムスのヘルシーなサラダ
- ・ケールとフルーツサラダ ソイヨーグルトドレッシング
- ・大豆ミートと野菜たっぷりトルティーヤ
- ・カルアポークのサラダ
- ・ローストビーフとビーツのパワーサラダ

### 冷前菜

- ・ミニパンケーキのカナッペ
- ・シーフードと夏野菜のマリネ グワバソース
- ・マリネサーモンとピクルスのロミロミ
- ・スパムと夏野菜オムレツ
- ・ハワイロール寿司(平日限定)
- ・生ハムとクリームチーズのパッションフルーツソース(土日祝限定)

### 温製料理

- ・ミートとチーズのナチョス
- ・タルトに詰めたクラブケーキ
- ・マヒマヒのポワレ 夏野菜とハーブのソース
- ・パイナップルでマリネしたローストポーク
- ・ミートパテのロコモコ風
- ・フィッシュ&チップス(ランチのみ)
- ・日替わりカレー2種(ランチのみ)
- ・ガーリックシュリンプ(ディナーのみ)

### 寿司

- ・ランチ : 鮪、イカ、サーモン
- ・ディナー: 鮪、海老、烏賊、サーモン、カンパチ、キスの昆布メ

### 天ぷら&揚げ物(ディナーのみ)

海老、烏賊、季節魚、季節野菜(ヤングコーン、ナス、オクラ)

### ライブコーナー

- ・厚切りベーコンのエッグベネディクト(7/1~7/31)(ランチのみ)
- ・ミニハンバーガー(8/1~8/31)(ランチのみ)
- ・アヒホキ丼(ディナーのみ)

### 鉄板コーナー

- ・モチコチキンの鉄板焼きwithフライドライス(ランチのみ)  
(4種類のソルト、バーベキューソース、おろしポン酢)
- ・ビーフとチキンのBBQ お好みのソースで(ディナーのみ)  
(ハワイソルト、BBQソース、サルサソース)

### カッティングコーナー

- ・特選ローストビーフ(ディナーのみ)  
(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)

### デザート

- ・ベリーヌ
- ・グアバとブルーハワイのゼリー、ライチとラベンダーのプリン、ブルーベリーヨーグルト
- ・ガトー
- ・ハウピアマンゴームース、リリコイフルーツタルト、マカダミアナッツチーズケーキ、白桃パイ
- ・アイスクリーム
- ・パンラアイスクリーム、チョコレートアイスクリーム、マンゴーパッションシャーベット、ピンクグレープフルーツシャーベット
- ・ソフトクリーム
- ・ミルク、ラムネ
- ・バクケン 窯で焼き上げたシューアイス
- ・しぼりたて白いモンブラン
- ・カラフルテイストパフェ
- ・シェフズ スペシャル パフェ



夏が旬のとうもろこしをふんだんに使った冷製スープ



ハーブチキンやソイチーズなどヘルシーな素材を使ったサラダ



前菜に平日限定でハワイロール寿司が登場



温製料理は、マヒマヒのポワレやガーリックシュリンプなどハワイの料理が並ぶ



鉄板コーナーで提供するビーフとチキンのBBQ



シェフズ ライブ キッチン特製厚切りベーコンがのったエッグベネディクト



期間限定で提供するミニハンバーガー



ディナーではガーリックシュリンプを用意



リリコイフルーツタルト



7月からは白いモンブランを提供



シェフズ スペシャル パフェ

### ドリンクコーナーにミツカンの「フルーティス」が期間限定で登場

7月1日から8月31日の期間限定でミツカンの「フルーティス」シリーズより、夏におすすめの2種類をご用意しております。ぜひこの機会に、水や炭酸水で割ってお試しください。

#### ■フルーティス シャルドネ

フルーティで飲みやすい、シャルドネ味のおいしいりんご酢ドリンクです。りんご酢にシャルドネの果汁を合わせ、こだわりのレシピで酸味はやわらかに、甘みはほどよく仕上げています。

#### ■フルーティス ピーチライチ

フルーティで飲みやすい、ピーチライチ味のおいしいりんご酢ドリンクです。りんご酢にピーチとライチの果汁を合わせ、こだわりのレシピで酸味はやわらかに、甘みはほどよく仕上げています。



### <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。(出社前の検温と記録)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)、および食事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をしております。

#### 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](http://www.intercontinental.com)、その他SNSサイト[www.facebook.com/intercontinental](http://www.facebook.com/intercontinental)、[www.instagram.com/intercontinental](http://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。