



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2022年8月2日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

栗やかぼちゃなど秋の食材を使い、ハロウィンをモチーフにしたデザートを楽しめるbuffetを開催  
**ハロウィン&秋の美味しい収穫祭 デザート&ライトミールbuffet**

期間: 2022年9月1日(木)~11月30日(水)までの土日祝 場所: シェフズ ライブ キッチン



栗やかぼちゃなど秋の味覚をふんだんに使ったスイーツやハロウィンモチーフのスイーツが並び

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、栗やかぼちゃなどの秋の食材をふんだんに使ったスイーツや、ハロウィンをテーマにしたスイーツが楽しめるデザート&ライトミールbuffetを週末限定で開催いたします。

間もなく訪れるハロウィンシーズンと実りの秋に向けて、ハロウィン仕様に変身したデザートが登場いたします。秋の味覚を楽しめるモンブランタルトとモンブランケーキ、濃厚なかぼちゃとチョコレートで仕上げたロールケーキ、なめらかな口当たりのかぼちゃのプリン、旬のいちじくをたっぷり使った秋らしいタルトなどをラインナップ。また、香り豊かな洋梨がたっぷり入ったタピオカ入りのスープはガラスボウルで、リアルな目玉が特徴の葡萄とライムのゼリー、ほんのり甘酸っぱいブルーベリーのヨーグルトなどのグラススイーツもご用意いたしました。さらに、奥深い栗の風味を楽しめるアイスクリーム、上品な香りを味わえる巨峰や北海道小豆のソフトクリームを提供し、オバケのチョコレートなどのハロウィンアイテムを含め、10種類のトッピングやソースとともに、自由に組み合わせただけのパフェやシューアイスなど、カスタマイズデザートをお届けいたします。そして、オーダーを受けてから目の前でクリームをしぼって仕上げるモンブランをご用意。極上の風味とエアリーな食感をお楽しみいただけます。

デザート&ライトミールは日替わりのカレー、サラダ、ホットディッシュなど充実した軽食を揃え、遅めのランチにもおすすめです。今年の秋は、遊び心満載のデザート&ライトミールbuffetをぜひご利用ください。

<概要>

【期間】2022年9月1日(木)~11月30日(水)までの土日祝

※「ハロウィン&秋の美味しい収穫祭」は9月1日~10月31日まで、11月1日~11月30日まで「秋の美味しい収穫祭」の開催となります。

【場所】シェフズ ライブ キッチン/3F

【時間】15:00~16:45(L.O.16:30)

※当面の間、短縮営業となりますので詳しくはホームページをご確認ください。

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

【料金】\*税金込み、サービス料15%別

土日祝:大人 ¥3,913 / 子供 ¥2,200

【お問い合わせ・ご予約】Tel:03-5404-2246(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/plan/dessert-lightmeal-autumnfair2022.html>

# 【ハロウィン&美味しい秋の収穫祭 デザート&ライトミールbuffet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場合がございます。

## 【ファーストディッシュ】

・ソースアートディッシュ

## 【デザート】

・ベリーヌ

葡萄とライムのゼリー、かぼちゃのプリン、  
ブルーベリーヨーグルト

・ガトー

かぼちゃクリームとチョコレートのロールケーキ、  
イチジクのタルト、モンブランケーキ、  
キャラメルムース、人参ケーキ、アップルパイ、  
タルトモンブラン

・ガラスポウル

洋梨のコンポート

・プティフル

クッキー(紫芋、紅茶)

## 【カスタマイズデザートコーナー】

・しぼりたてモンブラン

・アイスクリーム 4 種

バニラ、チョコレート、渋皮栗、洋梨シャーベット

・ソフトクリーム 2種

巨峰、北海道小豆

・バクentan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、マンゴーパッション、メロンシャーベット

・シェフズスペシャルパフェ 3 種

シーズナル、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

・カラフルティストパフェ

ソフトクリーム2種と10種のトッピングとソース、  
シロップでカスタマイズをしていただけます。

・チョコレートファウンテン

トッピング: 季節のフルーツ、マシュマロ

・ミニパンケーキ、ミニワッフル

トッピング: ベリーソース、生クリーム

## 【サラダ】

日替わりサラダ

## 【温製料理】

日替わり温製料理/パリパリチキン

## 【カレー】

日替わりカレー

## 【スープ】

日替わりスープ

## 【カッティングコーナー】

ブリーやゴルゴンゾーラ、ミモレットなどの本格チーズが  
日替わりで提供。ブロックのチーズをシェフが目の前で  
カッティング。

## 【その他】

日替わりサンドイッチ/パン

## 【ドリンクバー】

・オレンジフレーバー炭酸水

\* 炭酸水にお好きなシロップを入れてお楽しみいただけます。

・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(ホット・アイス)、紅茶(ホット・アイス)



秋の味覚を満喫できるスイーツ  
をラインナップ



自家製シューで作るカスタマイズシューアイス



鮮やかで彩り豊かなサラダコーナー



ハロウィンモチーフを取り入れた  
温製料理を提供



日替わりカレー イメージ



目の前で焼き上げるパリパリチキン



濃厚なかぼちゃとチョコレートのロール  
ケーキ/芳醇なキャラメルムースのガトー



かぼちゃのプリン



イチジクのタルト



ハロウィンをモチーフにした葡萄と  
ライムのゼリー



シェフズ スペシャル パフェ



モンブランタルトや人参ケーキなど  
様々なスイーツを用意



(左) チーズの食べ比べを存分に楽しめる  
(右) 目の前でしぼるモンブランは繊細な味わい

## <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。



## 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)

## 【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、ブッフェスタイルの場合は、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、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](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。