



香り高い旬の苺と免疫力アップが期待できるチーズを取り入れた多彩なデザートメニューで冬を楽しむ

ウインターストロベリー&チーズ デザートbuffet

期間:2023年1月10日(火)~3月7日(火)まで 場所:シェフズライブ キッチン



旬の苺を使用した数々のスイーツと厳選した各国のチーズをアレンジしたライトミールが並ぶ

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:宮田 宏之)では、シェフズライブ キッチンにて、旬の苺を使用したスイーツと厳選した各国のチーズをアレンジしたライトミールが楽しめる「ウインターストロベリー&チーズデザートbuffet」を毎日開催いたします。

冬の味覚「苺」と免疫力アップが期待できるチーズを取り入れたデザートと多彩なライトミールをご用意いたしました。シェフからのおもてなしのファーストディッシュは、クリームチーズのまろやかな味わいが楽しめる「クリームチーズブリュレ」をお席へお届けいたします。

デザートは、なめらかな口当たりの苺のプリン、優しい味わいのいちごロールケーキ、甘酸っぱいフレッシュな苺がたっぷり入ったタピオカ入りの色鮮やかなスープ、チーズのkokや旨味が味わえるバークドチーズケーキなど見た目も味もバラエティ豊かなメニューをラインナップ。タイムサービス「ハッピーシェフズタイム」では、焼きたてマドレーヌが登場いたします。

さらに、さわやかな後味が特徴のミルクソフトクリームや、苺の芳醇な甘さと酸味が楽しめるあまおうのソフトクリーム、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ていただける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。ご注文をいただいてから目の前でしぼるチーズを合わせた白いモンブランは、エアリーな食感と大人な味わいをお楽しみいただけます。デザート以外にも、ランチタイムやディナータイムで提供される彩り豊かなサラダや充実したホットディッシュなどの軽食を日替わりでご堪能いただけ、遅めのランチにもおすすめです。

ヘルシー・ビューティー・フレッシュをコンセプトとしたシェフズライブ キッチンにて、苺づくしの豊富なメニューを心ゆくまでお楽しみください。

<概要>

【期間】2023年1月10日(火)~3月7日(火)まで

【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

平日:大人 ¥3,043 / 子供 ¥2,200 土日祝:大人 ¥3,913 / 子供 ¥2,200

【お問い合わせ・ご予約】0570-000222(ナビダイヤル)

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

[添付資料]「ウインターストロベリー&チーズ デザートbuffet」の内容、シェフズライブ キッチン概要、プレスリリースの問い合わせ先、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

【ウィンターストロベリー&チーズ デザート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】

・クリームチーズブリュレ

【デザート】

- ・ベリーヌ
ミックスベリーのゼリー、苺プリン、ミックスベリーヨーグルト
- ・ガトー
苺のムース、苺のロールケーキ、バークドチーズ、
苺のミルクレープ、苺のタルト、苺大福
- ・ガラスボウル
苺のスープ
- ・プティフル
クッキー、アーモンドショコラ

【カスタマイズデザートコーナー】

- ・しぼりたてチーズクリームモンブラン
- ・アイスクリーム4種
バニラ、チョコレート、ラズベリーシャーベット、洋梨シャーベット
- ・ソフトクリーム2種
ミルク、あまおう
- ・バクテン窯で焼き上げた シュークリームアイス
バニラ、チョコレート、ラズベリーシャーベット、洋梨シャーベット
- ・シェフズスペシャルパフェ3種
ミルク、チョコレート、あまおう
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
- ・カラフルテイストパフェ
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させていただきます。
- ・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)



鮮やかで彩り豊かなサラダコーナー



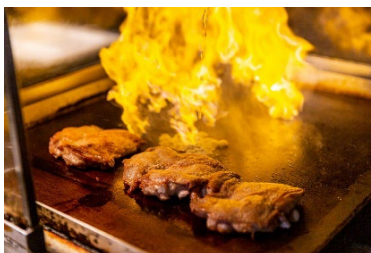
苺づくしのバラエティ豊かなスイーツ
を用意



日替わりで多彩な温製料理を提供



日替わりカレー(イメージ)



人気の定番メニュー「パリパリチキン」



目の前でしぼるチーズクリームモンブラン



食べ比べでチーズの魅力を存分に楽しむ



まろやかなクリームチーズの風味
を味わえる新感覚のブリュレ



苺をたっぷり使ったスープ



見た目の華やかないちごロールケーキ



もっちりとした食感と上品な甘さが
楽しめる苺大福



シェフズ スペシャル パフェ



旬の苺を贅沢に使ったスイーツが並ぶ

<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buffestail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。buffe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。



シェフズライブキッチン 内観

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、小峰

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: 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、buffestail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&リゾーツについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツは、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 その他 SNS サイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。