



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年3月29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

「ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ」×「インターコンチネンタル高雄」×「MeetFresh 鮮芋仙」
3社コラボレーションによる台湾本場の味をお届け

シェフズ ライブ キッチンにて、「歓迎！超台湾祭」ランチ & ディナーbuffetを開催

期間：2023年4月26日(水)～6月27日(火) 場所：シェフズ ライブ キッチン
協力：台湾観光局 / 協賛：インターコンチネンタル高雄、エバー航空



台湾初のインターコンチネンタルブランドのホテル「インターコンチネンタル高雄」と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台湾本場の味が楽しめるフェアを開催

(上)「インターコンチネンタル高雄」でしか味わえない台湾料理とデザートを堪能できる(下)「MeetFresh 鮮芋仙」より台湾のスイーツを用意

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、4月26日から6月27日まで、2021年11月に台湾にオープンした「インターコンチネンタル高雄」とのコラボレーションによる本場の台湾料理4品を提供し、台湾スイーツ専門店「MeetFresh 鮮芋仙」より台湾の伝統スイーツをお楽しみいただける「歓迎！超台湾祭(ファンイン！チャオタイワンジー)」を開催いたします。さらに、台湾往復ペア航空券、インターコンチネンタル高雄でご利用いただけるご宿泊券やお食事券、台湾観光局とエバー航空からのオリジナルグッズが当たるプレゼントキャンペーンも実施いたします。

海外旅行に行きたくてもなかなか足を運べない気持ちを抱えている方々も、東京にしながら台湾旅行気分になれる、バラエティー豊かな台湾料理がbuffestスタイルで味わえるフェアは、シェフ特製の台湾を代表する料理の数々とインターコンチネンタル高雄でしか味わえない台湾料理4品とデザート1品をご用意いたしました。さらに、「MeetFresh 鮮芋仙」より台湾あんみつや豆花(トウファ)など台湾の伝統スイーツをお楽しみいただけます。

台湾ならではの食材を使用した台湾風サラダのほか、シーフードの旨みが染み込んだ春雨の炒め、八角がほのかに香る柔らかな台湾風角煮、肉汁がジュワつとあふれる台湾名物の小籠包など、おなじみの台湾料理をご用意。また、インターコンチネンタル高雄とコラボレーションによる豆鼓(トウチ)を使ったふんわり蒸し上がった白身魚は、コクのある味と奥深い風味が特徴でおすすめの一品です。ランチタイムには、一度油で揚げた卵麺を使い、海鮮とカツオで風味豊かに仕上げたスープに海老などの海鮮と野菜をトッピングし、奥深い味わいと独特の食感が楽しめる台湾南部のグルメ「鍋焼意麵(グウオシャオイーメン)」をお届けいたします。ディナー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)」と、鉄板で仕上げるバジルが爽やかに香る台湾の定番家庭料理「三杯鶏(サンペイジー)」をご堪能いただけます。

デザートコーナーには、インターコンチネンタル高雄より爽やかな味わいのマンゴーとバニラムースのヴェリーヌと、台湾発祥のスイーツ専門店「MeetFresh 鮮芋仙」との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スイーツをお届けいたします。低カロリーの「豆花(トウファ)」に好きなフルーツをトッピングし、健康志向の方も気兼ねなく食べられるヘルシーな台湾伝統スイーツをご用意。黒糖で仕込んだゼリーともちもちとしたタピオカとお芋の団子「芋園」をのせ、爽やかなみかんと甘さ控えめのあんこを加え、異なる食感と優しい味わいが楽しめる「台湾あんみつ」を提供いたします。さらに、ご注文いただいてからなめらかな口当たりの仙草ゼリーにクリームをしぼって仕上げる新感覚のスイーツ「モンブランゼリー」が登場いたします。

今年のゴールデンウィークは、台湾の装飾品が彩るシェフズ ライブ キッチンで、台湾にいるような雰囲気味わいながら、本格的な台湾料理とスイーツとともに、台湾の食文化の奥深い魅力をご体感ください。

<概要>

【期間】2023年4月26日(水)～6月27日(火)

【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 ¥2,304 / 土日祝 大人 ¥5,170 子供 ¥2,957

ディナーbuffet (17:30～22:00) 平日 大人 ¥5,940 子供 ¥3,391 / 土日祝 大人 ¥6,820 子供 ¥3,652

◆4月29日～5月7日のご利用

ランチbuffet (11:00～14:30) 大人 ¥5,913 子供 ¥2,957

ディナーbuffet (17:30～22:00) 大人 ¥7,652 子供 ¥3,652

【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/clk-taiwan-fair.html>

※協力:台湾観光局 / 協賛:インターコンチネンタル高雄、エバー航空

<歓迎！超台湾祭 プレゼントキャンペーン>

▶4月26日～28日まで、ランチまたはディナーbuffetをご利用のお子様には、エバー航空オリジナルグッズを各日先着20名様にプレゼントいたします。

▶「歓迎！超台湾祭」をご利用されたときのお写真または動画をSNSへ投稿をしていただいた方に、抽選でエバー航空のオリジナルぬいぐるみと台湾観光局のオリジナルグッズをプレゼントさせていただきます。さらに、アンケート回答者の中から抽選で、台湾往復ペア航空券、インターコンチネンタル高雄のご宿泊券やお食事券の豪華賞品が当たります。

・抽選キャンペーン実施期間:2023年4月26日(水)～6月27日(火)

・賞品内容:

<SNS>エバー航空オリジナルペアぬいぐるみ5組、エバー航空立体飛行機パズル5個、台湾観光局ランチバッグ20個

<アンケート>台湾往復ペア航空券1組(エコノミークラス)、インターコンチネンタル高雄のペア宿泊券1組(ツイン

プレミアムルーム)、インターコンチネンタル高雄オールデイダイニング「SEEDS大地」のお食事券(ランチセット1名様分)

・SNS投稿方法:

①公式Instagramを4つすべてフォロー。

ホテルインターコンチネンタル東京ベイ(@intercontitokyobay)、台湾観光局(@taiwan_mikke)、

インターコンチネンタル高雄(@intercontinental_kaohsiung)、エバー航空(@evaairways)

②4つの公式アカウントをつけてお写真や動画をご自身のSNSへアップ。

③投稿した画面をスタッフに見せて、抽選券をゲット。



インターコンチネンタル高雄のツインプレミアムルーム(イメージ)



(左)エバー航空のオリジナルグッズ
(右)台湾観光局よりランチバッグを提供

【歓迎！超台湾祭のメニュー内容】

*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

・鶏つくねの薬膳スープ

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・台湾風 温泉卵と挽き肉のサラダ
- ・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のサラダ
- ・干豆腐と彩り野菜のサラダ 黒酢ドレッシング
- ・木耳、トマトと牛タンサラダ



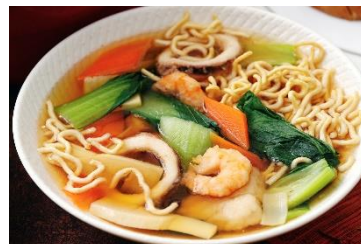
パイナップルやビーフンなど、台湾ならではの食材を使った台湾風サラダ



免疫力を高める効果が期待できる薬膳スープ

冷前菜

- ・冷製チキン煮込み
- ・クラゲと野菜の和え物
- ・豆乳プリンの麻婆ソース
- ・鰹タタキの山椒ソース
- ・季節の魚と野菜のマリネ 五香粉の香り



「インターコンチネンタル高雄」より台湾南部のグルメ「鍋焼意麵(グウォンシャオイーメン)」を提供



ランチタイムには、インターコンチネンタル高雄より贅沢なカラスミのチャーハンを堪能できる

温製料理

- ・豚バラ肉の八角煮込み
- ・白身魚のトウチー蒸し(インターコンチネンタル高雄)
- ・台湾風オムレツ
- ・海鮮団子のレモンソース
- ・シーフードと春雨の炒め
- ・大根餅
- ・焼きニラ饅頭
- ・日替わりカレー(ランチのみ)
- ・シーフードとたっぷり野菜のチャーハン カラスミの香り(インターコンチネンタル高雄)(ランチのみ)
- ・出来たて青菜のガーリック炒め(ディナーのみ)



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、台湾のソルフードともいわれる「魯肉飯(ルーローハン)」



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

- ・ランチ：鍋焼意麵(インターコンチネンタル高雄)
- ・ディナー：魯肉飯

蒸籠

- ・本日の点心3種類(小籠包、海老蒸し餃子、肉焼売)

寿司

- ・ランチ：鮪、イカ、サーモン
- ・ディナー：鮪、イカ、サーモン、季節の魚2種、海老

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

- ・ランチ：パリパリチキン(おろしポン酢、BBQソース、フルール・ド・セル4種)
- ・ディナー：三杯鶏(インターコンチネンタル高雄)

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、フルードセル4種)

デザート

- ・アイスクリーム：バニラ、チョコレート、完熟ゴールデンパインシャーベット
- ・ベリーヌ：マンゴーとバニラムースのヴェリーヌ(インターコンチネンタル高雄)、台湾あんみつ、豆花フルーツのせ
- ・プティガトー：マンゴーヨーグルト、タルトマンゴー、オレンジロールケーキ、ショートケーキ
- ・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(北海道あずき、ミルク)
- ・しぼりたてモンブラン(仙草ゼリー)



シーフードと野菜をたっぷり使った、あさつりとした味わいの春雨の炒め



鉄板コーナーには、台湾の家庭料理「三杯鶏(サンペイジー)」を提供



台湾を代表するドリンク「タビオカミルクティー」を用意



マンゴーをふんだんに使用したスイーツの数々と「MeetFresh 鮮芋仙」より台湾あんみつや豆花(トウファ)を堪能できる



なめらかな食感が楽しめる仙草ゼリーにしぼりたてモンブランをのせた新感覚の台湾スイーツ

<「インターコンチネンタル高雄」について>

「インターコンチネンタル高雄」は、台湾第二の都市である高雄に位置する、台湾初となるインターコンチネンタルブランドのホテルです。当ホテルは、最新のスマートテクノロジーと持続可能な開発を採用し、真のホスピタリティを提供する、まったく新しいラグジュアリー体験をご提供しております。また、アールデコの装飾が施された253室の客室をご用意しており、厳選されたスマート家電やインテリアが配置された快適で優雅な空間を演出しております。全客室には、日本語・中国語・英語対応の音声制御システムなどのスマート化サービスを完備し、お客様だけの特別な空間でゆったりとした時間をお過ごしいただけます。また、屋内プールやジムを備えたヘルスクラブでリラックスした後は、WA-RA(日本料理)、湛露(中華料理)、SEEDS(オールデイダイニング)の3つのグルメレストランで絶品のお料理をお楽しみいただけます。世界中の観光客が再び海外旅行を楽しんでいる中、高雄では数多くの海外アーティストによる大規模なコンサートが続々と開催され、バックストリート・ボーイズやウエストライフ、韓国アイドルグループBLACKPINKなどの人気アーティストも当ホテルに宿泊されてきました。当ホテルは、世界中のエンターテインメント業界でも注目を集める、一流のラグジュアリー空間として、お客様に上質な体験をご提供いたします。

<https://ickaohsiung.com/>

<エグゼクティブスーシェフ 余俊傑(Ken Yu) プロフィール>

オールデイダイニング「SEEDS大地」で指揮を執る余俊傑シェフが得意とするヨーロッパ料理にユーラシア大陸の多種多様な料理を融合させ、ヨーロッパのオーガニック志向から着想を得た国境を超えた料理を提供しています。

<エグゼクティブパストリーシェフ 陳一輝(Marvin Chen) プロフィール>

日本、フランス、ドイツでの修行と外資系五つ星ホテルでの経験を重ねたのち、「インターコンチネンタル高雄」でエグゼクティブパストリーシェフを務める。国内外20年の豊富な経験と高い技術力を活かし、クリエイティビティの高いスイーツを創出しています。ホテル内全てのパストリーを監修し、異業種のコラボアフタヌーンティーをはじめとするスイーツを考案。「Delicatessence」にて、エグゼクティブパストリーシェフが手掛ける人気スイーツ「レモンタルト」や「パリ・プレスト」を含め、技と感性を尽くして創り上げた多彩なケーキを取り揃えております。



INTERCONTINENTAL

KAOHSIUNG
高雄洲際®酒店



インターコンチネンタル高雄 外観



エグゼクティブスーシェフ 余俊傑



エグゼクティブパストリーシェフ 陳一輝

<「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傳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。

<https://www.meetfresh-tokyo.jp/>



<「台湾観光局」からのお知らせ>

台湾観光局では最新の活動や観光情報を『いくたび、ふたたび台湾。』のHPIに掲載しております。こちらのHPをぜひチェックしてみてください。

<https://go-taiwan.net/ikutabi/>



<「エバー航空」について>

エバー航空は、台湾初の民間航空会社として1989年に設立された、世界的なコンテナ船トップ企業であるエバーグリーンラインの姉妹会社です。就航以来、30年以上にわたり追求し続ける質の高いサービスと安全性は国際的に高い評価を受けており、世界のベスト航空会社ランキングで常に上位にランクインしております。航空機はボーイング社とエアバス社の機材を合わせて80機以上保有し、台北桃園国際空港を主な拠点として、アジア・ヨーロッパ・北米・オセアニアを結ぶグローバルなネットワークを展開、ビジネスと観光の主要都市60か所以上に就航し、世界中に旅客およびカーゴサービスを提供しております。また、世界最大の航空連合スターアライアンスに加盟。スターアライアンスを通じて190か国以上、1,300都市以上を結ぶ広大なネットワークを構築し、より円滑でグローバルなサービスを実現しております。日本では東京(羽田/成田)・大阪をはじめ、11空港より台湾行きを運航しております。

<https://www.evaair.com/ja-jp/index.html>



<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 キッチンでは、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「カ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。



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

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。

【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)、および食事前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。