



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年12月1日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

目で見て楽しく、食べて美味しい！旬のいちごに夢中(クレイジー)になり
いちごワールドに存分に浸れるスイーツbuffetを開催

クレイジーストロベリー スイーツbuffet

期間:2024年1月10日(火)~3月5日(火)

場所:3F シェフズ ライブ キッチン



旬のいちごづくしのスイーツがずらりと並び、いちご好きも虜になるバラエティー豊かなラインナップ

美しいルーージュカラーが目を引く、苺スープと苺パイ(上)
ファーストディッシュのあまおうシュー・ア・ラ・クレーム(下)

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、2024年1月10日(火)より3月5日(火)まで、buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、高級いちご「あまおう」をはじめとする旬のいちごづくしのスイーツに夢中(クレイジー)になれるデザートbuffet「クレイジーストロベリー スイーツbuffet」を開催いたします。

おもてなしのファーストディッシュには、コースのデザートに見立てた華やかな「あまおうシュー・ア・ラ・クレーム」をご用意。バクテン窯で焼き上げたシェフこだわりのシュー生地には、あまおうシャンティとルーージュソースを添えてお席までお届けいたします。

スイーツは、口溶けなめらかで濃厚な苺ベリーヌやあまおうヨーグルトパンナコッタ、さっぱりとしたいちごのジュレの異なる味わいが楽しめるグラススイーツ3種、パイ生地のサクサク感といちごの絶妙な甘酸っぱさが魅力の苺パイ、いちごと相性抜群のレアチーズケーキ、いちごのフレッシュさを存分に楽しめる苺スープなどを提供いたします。さらに、バレンタインの定番のガトーショコラもあまおうクリームを装って登場。いちごの魅力を存分に感じていただけるバラエティー豊かな品揃えで、心ときめくティータイムを演出いたします。

カスタマイズコーナーでは、あまおうのソフトクリーム、いちごのしぼりたてモンブランなどを好きなだけトッピングできるシェフズスペシャルパフェ、お好みのアイスクリームを自家製シューにトッピングしてお愉しみいただく、シューアイスなどをご用意。ミニパンケーキやワッフルには、国産天然はちみつや、フルーツソース、生クリームに加え、アイスクリームやしぼりたてモンブランを添えて召し上がっていただくのもおすすめです。定番のチョコレートファウンテンは、いちごフレーバーのチョコレートソースにマシュマロやフィナンシェなどの焼き菓子をつけてお楽しみいただけます。

ライトミールには、目の前でカットして提供する様々な種類の本格チーズ、日替わりのカレー、ヘルシーでカラフルな彩りのサラダ、ホットディッシュ、サンドイッチなどの軽食の他、約30種類のドリンクを揃え、充実したラインナップからお選びいただけます。

この冬は、旬のいちごに夢中(クレイジー)になり、心躍る優雅なアフタヌーンタイムをお過ごしください。

<概要>

【期間】2024年1月10日(火)~3月5日(火)

【場所】シェフズ ライブ キッチン/3F

【時間】15:00~16:45(L.O.16:30)

【料金】デザート&ライトミールbuffet *税金込み、サービス料15%別

平日:大人¥3,630 子供¥2,200 / 土日祝:大人¥4,180 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/clk/plan/clk-crazy-strawberry-dessert_2024.html

[添付資料]メニュー内容、「シェフズ ライブ キッチン」の概要、リリースに関するお問い合わせ先、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

「クレイジーストロベリー スイーツ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可能性があります。

[ファーストディッシュ]

・あまおうシュー・ア・ラ・クレーム ルージュソースを添えて

[デザート]

・ベリーヌ

苺ベリーヌ、苺ジュレ、あまおうヨーグルトパンナコッタ

・ガラスボウル

苺のスープ

・ガトー

フランポワーズとホワイトチョコレートのムース、

あまおうとカシスのムース、苺のパイ、

あまおうクリームガトーショコラ、苺とグロゼイユのムース

苺のゼリーと苺のレアチーズケーキ、

カスタードクリームとババロアフレーズのケーキ、

クッキー、アーモンドショコラ



シェフズスペシャルパフェには、しぼりたてモンブラン、ミルク、チョコレート、あまおうのアイスクリームを添えて

[カスタマイズデザートコーナー]

・いちごのしぼりたてモンブラン

・シェフズスペシャルパフェ4種

ミルク、チョコレート、あまおう、いちごモンブラン

・ソフトクリーム2種

ミルク、あまおう

* 5種のトッピングと10種のソースでカスタマイズいただけます。

・アイスクリーム4種

バニラ、チョコレート、

季節のアイスクリーム 2種

* 5種のトッピングと10種のソースでカスタマイズいただけます。

・バクテン窯で焼き上げたシューアイス

チョコレート、季節のアイスクリーム 3種

・パンケーキ、ワッフル

トッピング: フルーツソース、生クリーム、国産天然蜂蜜

・苺チョコレートファウンテン

具材: マシュマロ、焼き菓子



新鮮で色鮮やかなサラダは、日替わりで3種ご用意(イメージ)

[前菜]

日替わり前菜3種

[サラダ]

日替わりサラダ3種

[温製料理]

日替わり温製料理、パリパリチキン

[カレー・スープ]

日替わりカレー・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

本格チーズを日替わりで提供。

* ブロックのチーズをシェフが目の前でカッティングいたします。

[その他]

日替わりサンドイッチ・パンなど

[ドリンクバー]

・ア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)など約30種類



日替わりサンドイッチ、ピザ、カレー、スープなどのライトミールも充実



本格チーズはシェフが目の前でカッティングして提供(イメージ)



いちごの魅力が詰まったバラエティ豊かなラインナップ



パイ生地のサクサク感といちごの甘酸っぱさが絶妙



ベリーヌ3種は異なる味わいをご堪能いただけます



バレンタインの定番、ガトーショコラもあまおうクリームを装って登場



パンケーキとワッフルはソースや生クリームで自分好みにカスタマイズできる



人気メニューのパリパリチキン(イメージ)

<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>

「一品ひと品がスペシャリテ」、「シェフの心が息づく躍動感あふれる海辺のオールデイダイニング」がコンセプトのシェフズライブキッチンは、「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をテーマにした美味しいメニューを心ゆくまでお楽しみいただけ、元気で美しくなれるようなシェフの心遣いを感じていただけるレストランです。こだわっているのは“出来立ての美味しさ”と“心に残る楽しい時間”を提供すること。常に新しいシーンをご提案できるよう、美味しさと楽しさを追求し続けています。



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

<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。



ホテル外観

<https://www.interconti-tokyo.com/>

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。