



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2023年12月4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

世界のお祝い料理や、新年を華やかに彩る料理の数々を堪能できるランチ&ディナーbuffetを開催  
**ワールドセレブレーションツアー2024～世界のお祝いグルメ旅～**

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



新しい年の始まりは、日本をはじめ世界のお祝い料理や新年にふさわしい華やかな料理を堪能できるフェアを開催

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のランチ&ディナーbuffetにて、年明けの1月10日より、世界のお祝い料理をはじめ、ニューイヤーにふさわしい華やかな料理の数々をご用意し、世界を旅するようなリッチな気分を味わえるグルメツアーをお届けいたします。

シェフからのおもてなしのファーストディッシュは、濃厚な雲丹の味わいを楽しめるフランをアレンジしたスープをお席にて提供いたします。サラダコーナーには生ハムとチーズのラベのサラダや旬の苺を使ったポーリエットのサラダ、ツナのニース風サラダなどフランスを代表するヘルシーなメニューを揃えました。鮮やかなオレンジカラーが目目を惹く人参のフランやフルーツマトのカプレーゼ、サラミがアクセントになったケーキサレなどシャンパンやワインに合う一口サイズのオードブルが並びます。さらに、スペインの定番料理「スパニッシュオムレツ」、シーフードと冬野菜の旨味を閉じ込めたスペインの人気タパス「アヒージョ」、フランスブルゴーニュ地方の郷土料理「牛肉の赤ワイン煮込み」、イタリアのお正月の定番メニュー「豚バラ肉のレンズ豆煮込み」、旬のプリトマトとハーブのソースを添えたイタリア風の温製料理をラインナップいたしました。

鉄板コーナーではランチタイムに鉄板で焼き上げたサクサクの食感がクセになる定番の人気メニューパリパリチキンを、ディナーでは日本の定番人気メニュー「すき焼き」を出来たてでお届けいたします。また、ライブコーナーでは、ランチタイム限定で照焼ハンバーガーを、ディナーではシェフ特製の真鯛の炊き込みご飯、ご注文を受けてから目の前で調理しライブ感あふれるパフォーマンスをお楽しみいただける握り寿司と天ぷらは、厳選した旬の食材をご堪能いただけます。さらに、ディナータイム限定で提供するシェフこだわりの調理法で焼き上げた定番のローストビーフは、柔らかな食感と肉の旨味をお楽しみいただける必食の一皿です。

デザートコーナーは、苺の風味とエアリーな食感を楽しめるしぼりたて苺モンブラン、あまおうの果汁を使ったリッチな味わいのソフトクリームやムース、芳醇な苺を味わえる苺ムースや苺ジュレなど、旬の苺をふんだんに使った数々のスイーツを揃えました。さらにピンク色の苺のソースが流れるチョコレートファウンテンでフォトジェニックなデザートタイムを演出します。

新しい年の始まりは、日本をはじめ世界のお祝い料理や新年にふさわしい華やかな料理とともに、心躍るグルメ旅のbuffetをお楽しみください。

＜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

【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

ランチbuffet (11:00～14:30) 平日 大人 ¥4,840 子供 ¥2,304 / 土日祝 大人 ¥5,720 子供 ¥2,957

ディナーbuffet (17:30～22:00) 平日 大人 ¥6,270 子供 ¥3,391 / 土日祝 大人 ¥7,370 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/clk/plan/clk-world-celebration-tour\\_2024.html](https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-world-celebration-tour_2024.html)

[添付資料]メニュー内容、シェフズライブキッチンおよびホテル紹介、インターコンチネンタルホテルズ&リゾートについて

## 【buffet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

- ・雲丹フランと 色々な貝、野菜スープ



ファーストディッシュは濃厚な雲丹のフランを提供

### 選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・生ハムとチーズのラペのサラダ
- ・イチゴとポークリエットサラダ
- ・セビーチェ風サラダ ライムの香り
- ・ツナのニース風サラダ
- ・彩り根菜のスティックサラダ パーニャカウダーソース



彩り豊かなサラダや一口サイズのオードブルが並ぶ

### 冷前菜

- ・人参のフラン ナッツとクリームチーズ添え
- ・マグロタルタル アボカドソース
- ・フルーツマトとカプレーゼ風
- ・イカの炙り柚子の香り
- ・たっぷり野菜とサラミのケーキサレ



ランチのおすすめの一品「照り焼きバーガー」

### 温製料理

- ・ラビオリと野菜たっぷりのグラタン
- ・スパニッシュオムレツ
- ・塩漬け豚バラ肉のグリルとレンズ豆煮込み
- ・牛バラ肉の赤ワイン煮 ブルゴーニュ風
- ・シーフードと冬野菜のアヒージョ
- ・ブリのポワレ トマトとハーブソース
- ・シラスの焼きリゾット(昼のみ)



旬のブリはトマトとハーブのソースを添えてイタリア風に提供



野菜がたっぷり詰まったラビオリのグラタン

### 寿司

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



イタリアのお正月の定番メニュー「豚バラ肉のレンズ豆煮込み」



スペインの定番料理「スパニッシュオムレツ」

### 天ぷら&揚げ物(ディナーのみ)

- ・海老、烏賊、季節魚、季節野菜



フランスブルゴーニュ地方の郷土料理「牛肉の赤ワイン煮込み」



鉄板コーナーで提供する日本の定番メニュー「すき焼き」と「真鯛の炊き込みご飯」

### 麺・ご飯など

- ・ランチ : ミニ照り焼きハンバーガー
- ・ディナー: 真鯛の炊き込みご飯

### カレー(ランチのみ)

- ・チキンのタイ風グリーンカレー
- ・ホテル特製ブラックカレー

### 鉄板コーナー

- ・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: 鉄板すき焼き



しぼりたて苺モンブランはご注文をいただいてから目の前でしぼる

### カッティングサービス(ディナーのみ)

- ・特選ローストビーフ
- (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、フルール・ド・セル4種)



スペインの人気タパス「アヒージョ」

### デザート

- ・アイスクリーム: バニラ、チョコレート、季節のアイスクリーム2種
- ・ソフトクリーム: ミルク、あまおう
- ・ベリーヌ: 苺ムース、苺ジュレ、ヨーグルトパンナコッタ
- ・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、ガトーショコラ、苺のゼリーと苺のレアチーズケーキ
- ・カスタマイズデザート:  
しぼりたて苺モンブラン、カラフルテイストパフェ(ミルク・あまおう)、  
シェフズスペシャルパフェ(ミルク・あまおう・チョコレート・苺モンブラン)、  
パッケン窯で焼き上げたシューアイス(バニラ・チョコレート・季節のアイスクリーム2種)
- ・チョコレートファウンテン: 苺のチョコレートソース、マシュマロ、焼き菓子



苺を使用したデザートを中心にラインナップ

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

### <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仕上げ、心をこめ、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。



シェフズライブキッチン内観

### <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。

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



ホテル外観

### 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](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。