INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2024年1月30日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

旬の苺をアレンジしたスイーツの数々と3種のティラミスの食べ比べが楽しめるデザートブッフェを開催

ストロベリードルチェフェア～ティラミスマニア！～

期間：2024年3月6日（水）～5月7日（火）　　場所：3F シェフズ ライブ キッチン

旬の苺をアレンジしたスイーツの数々と3種のティラミスの食べ比べが楽しめ、
サラダやピザ、サンドイッチ、ポテトフライなど軽食も充実のデザートブッフェ

ファーストディッシュにはシェフ特製セミフレッドをご用意（上）
王道のティラミスの他、苺のティラミス、抹茶のティラミスの
食べ比べを楽しめる（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、3月6日よりブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、旬のいちごをアレンジしたスイーツやイタリアの代表的なスイーツの数々を満喫できるデザートブッフェ「ストロベリードルチェフェア～ティラミスマニア！～」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、イタリア発祥のアイスケーキ“セミフレッドをご用意。酸味がきいたパッションフルーツソースを添えてお席までお届けいたします。オレンジピール、ラズベリーがアクセントになった優しい味わいのアイスケーキに、ピスタチオとヘーゼルナッツの香ばしい食感をプラスし、イタリア気分を盛り上げます。

スイーツは、本場イタリアの王道デザート“ティラミス”を3種ラインナップ。マスカルポーネチーズのクリームとエスプレッソの絶妙な味わいを楽しめるクラシックティラミス、ミニグラスで提供する苺のティラミスと抹茶のティラミスの食べ比べをお楽しみいただけます。さらに、旬の苺をふんだんに使ったスイーツは、フレッシュな苺を存分に味わえるいちごタルトといちごのスープをご用意いたしました。苺ソースをトッピングしたパンナコッタ、あまおうのムース、苺のシャンティとフレッシュ苺をトッピングしたショコラロールもおすすめです。

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をオレオクラッシュやアラザンなどお好みで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挟んで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、苺フレーバーのチョコレートソースにマシュマロやミニパンケーキ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、目の前でカッティングして提供する様々な種類の本格チーズ、シェフ特製の日替わりカレー、ヘルシーでカラフルな彩りのサラダ、ピザ、フライドチキンやポテトなどのホットディッシュ、日替わりサンドイッチなど約15種類の軽食と、お好きなシロップを入れてお楽しみいただけるアレンジフレーバー炭酸水など約30種類のドリンクを揃え、豊富なバリエーションでお届けいたします。

この春は、イタリア語で「私を元気づけて！」を意味するティラミスと、色とりどりの苺スイーツが思う存分楽しめるスイーツブッフェで、新生活のスタートを華やかに演出いたします。

--＜概　要＞--

【期間】2024年3月6日（水）～5月7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＆ライトミールブッフェ ＊税金込み、サービス料15%別
平日：大人￥3,960　子供￥2,200　／　土日祝：大人￥4,730　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-strawberry-dolce_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＆リゾーツについて

【「ストロベリードルチェフェア～ティラミスマニア！～」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］
・セミフレッド　パッションフルーツソースを添えて

［デザート］
・ベリーヌ
いちごティラミス、抹茶ティラミス、パンナコッタ　苺ソース
・ガラスボウル
いちごのスープ
・ガトー
クラッシックティラミス、いちごロールショコラ、レモンムース、
ガトーフレーズ、ホワイトチョコレート クグロフ、
いちごベイクドチーズケーキ、いちごのタルト、
あまおうムース、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］
・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
・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
・いちごのチョコレートファウンテン
　具材：マシュマロ、ミニパンケーキ

［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］
日替わりカレー

［カッティングコーナー］
ブリ―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、フライドチキンやポテトなどのライトミールも充実

いちごのしぼりたてモンブランをトッピングした
シェフズスペシャルパフェ

苺のフレッシュさを存分に楽しめる
いちごのスープといちごタルト

あまおうやミルク味のソフトクリームでつくるパフェ
といちごの風味をきかせたベイクドチーズケーキ

苺のシャンティと苺をトッピングした
ショコラロール

人気のしぼりたてモンブランもいちご仕様に

なめらかな口あたりのあまおうムース

レモンの爽やかな酸味がくせになるムース

ホワイトチョコレートをかけて
フォトジェニックに仕上げたクグロフ

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）

パンケーキ、ワッフルはお好みで
フルーツソースや生クリームでアレンジできる

人気メニューのパリパリチキン（イメージ）

シェフ特製カレー（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ニ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ています。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。