



# 全身の免疫を司る腸からキレイに！アジアの人気グルメを堪能いただける初夏のグルメフェスティバル ランチ & ディナーbuffet「腸活！アジアングルメフェア」を開催

期間：2024年5月8日(水)～7月3日(水) 場所：シェフズライブキッチン



腸活に嬉しい美容効果が期待できる食材を取り入れた、アジアの人気グルメが大集合



(上)日替わりでお楽しみいただける点心  
(下)ディナー限定で提供する北京ダック

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、5月8日から7月3日まで中国の伝統医学の考えに基づいた薬膳料理、アジアの発酵食品や調味料など胃腸の働きを整える食材をふんだんに使用した、台湾、韓国、ベトナムをはじめとするアジア各国の人気グルメを取り揃えた「腸活！アジアングルメフェア」を開催いたします。伝統的な日本食である寿司や天ぷらも出来立てでお楽しみいただけます。

シェフ特製のおもてなしの一品は、ヘルシーでコラーゲンを豊富に含む鶏つくねの出汁が胃腸に優しい、薬膳スープをお席までお届けいたします。バラエティ豊かなサラダコーナーには、日本でも馴染みの深いベトナムの定番料理「サーモンとアボカドの生春巻き」、インターコンチネンタル高雄からレシピ提供を受けた、中華料理の定番食材「干豆腐」をアレンジした色鮮やかなサラダなど5種をラインナップいたしました。

冷前菜には、八角がほのかに香る、やわらかな冷製チキン煮込み、胃腸の働きを整えるさわやかな香りの山椒ソースを添えた鉄分を豊富に含む鰹のタタキ、食物繊維が豊富なパイナップルのマヨネーズソースをあしらったプリプリのエビ、炙りイカには、辛みの中に甘みを感じる奥深い味わいのコチュジャンソースを合わせて提供いたします。

温製コーナーには、発酵食品コチュジャンを使用した、韓国の人気料理「チーズダッカルビ」、食べ応えのあるタンドリー風の豚バラ肉にまろやかなヨーグルトソースを添えた一品、フレンチと中華のフュージョン料理「水餃子の麻婆グラタン」、サクサクの食感が楽しい、海老すり身のトースト揚げ、もちもちの食感が病みつきになる大根餅などが大集合。焼きニラ饅頭、焼き小籠包、肉まん、焼売、水餃子などの点心は、日替わりでお楽しみいただけます。

さらに、鶏ベースのスープで召し上がっていただくあっさりとした味わいのフォーや、八角やシナモンのスパイシーさが魅力の牛肉麺、グリーンカレー、バターチキンカレーはランチタイム限定で、中国で美容と健康の食材として親しまれている「北京ダック」と、豚の角煮の割包はディナー限定でご用意いたします。また、シェフズライブキッチンの目玉商品、天ぷらと寿司は、注文を受けてから職人が目の前でお作りし、ローストビーフもおひとり一人にカットングをして提供。ライブ感あふれる演出をご体験いただけます。

デザートには、瑞々しいメロンをのせた杏仁豆腐や、パイナップルケーキ、インターコンチネンタル高雄からレシピ提供を受けたマンゴープリンなど、アジアンフードと相性の良いスイーツを取り揃えました。

この時期にしか味わえない、腸から美しくなれるスペシャルな屋台風アジアングルメの数々を、ぜひご堪能ください。

<概要>

【期間】2024年5月8日(水)～7月3日(水)

【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 ¥4,950 子供 ¥2,304 / 土日祝 大人 ¥5,940 子供 ¥2,957

ディナーbuffet (日～金17:30～21:00、土17:30～22:00)

平日 大人 ¥6,490 子供 ¥3,391 / 土日祝 大人 ¥7,590 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-asian-gourmet-fair\\_2024.html](https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-asian-gourmet-fair_2024.html)



### [腸活！アジアングルメフェアのメニュー内容]

- \* 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

- ・スモークサーモンとアボカドの生春巻き
- ・牛肉と青パパイヤサラダ ニョクマムドレッシング
- ・エビと緑豆春雨のサラダ ヤムウンセン風
- ・干豆腐と彩り野菜サラダ インターコンチネンタル高雄より
- ・トルティーヤのバインミー ラップサラダ

#### 冷前菜

- ・冷製チキン八角煮込み
- ・炙りイカのコチュジャンソース
- ・エビとパイナップルのマヨネーズソース
- ・鶏ひき肉のスパイスサラダ リーフサラダとハーブで
- ・鰹タタキの山椒ソース(ディナーのみ)

#### 温製料理

- ・豚バラ肉のタンドリー風 ヨーグルトソース添え
- ・シーフードと春雨の炒め
- ・大根餅(ランチのみ)
- ・焼きニラ饅頭(ランチのみ)
- ・豚肉と野菜の湯葉包み 蒸し豆腐にのせて(ランチのみ)
- ・チーズダッカルビ(ランチのみ)
- ・白身魚の豆鼓蒸し物(ランチのみ)
- ・焼き小籠包(ディナーのみ)
- ・海老すり身のトースト揚げ(ディナーのみ)
- ・ライスネットペーパーの海鮮揚げ春巻き(ディナーのみ)
- ・出来立て青菜のガーリック炒め(ディナーのみ)
- ・水餃子の麻婆グラタン(ディナーのみ)
- ・白身魚の蒸し物 白菜のクリーム煮を添えて(ディナーのみ)

#### カレー(ランチのみ)

- ・タイ風グリーンカレー
- ・バターチキンカレー

#### 麺(ランチのみ)

- ・フォー・ガー
- ・台湾風 牛肉麺

#### 蒸籠

- ・本日の点心 3種

#### 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(ディナーのみ)

- ・海老、イカ、季節の魚、季節の野菜

#### 鉄板(ディナーのみ)

- ・北京ダック
- ・豚角煮の割包

#### 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)

#### 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: タ張メロン、ミルク
- ・ベリーヌ: メロン杏仁豆腐、“揚枝甘露(ヨンジーガムロ)”プリン インターコンチネンタル高雄より
- ・ガトー: パイナップルとココナッツのムース、ガトー・オ・アールグレイ、タピオカココナッツスープ、マンゴーとヨーグルトのムース、パイナップルケーキ
- ・カスタマイズデザート: しぼりたてモンブラン、カラフルテイストパフェ(タ張メロン、ミルク)、
- ・バク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、マシュマロ、焼き菓子
- ・スペシャルドリンク: タピオカミルクティー



台湾の「インターコンチネンタル高雄」より  
涼拌干絲(とうふかんす)とマンゴープリンを提供



免疫力を高める効果が期待できる薬膳スープ



たっぷりのハーブを和えたタイの挽肉サラダ  
「ラップガイ」



腸活に必要な要素がたっぷりと詰まった冷前菜



ベトナムの国民食「フォー・ガー」と、  
台湾のソウルフード「牛肉麺」



韓国の人気料理「チーズダッカルビ」やインドの  
「バターチキンカレー」、フュージョン料理「水餃子の  
麻婆グラタン」など多国籍な料理をラインナップ



人気アジアンメニューが大集合



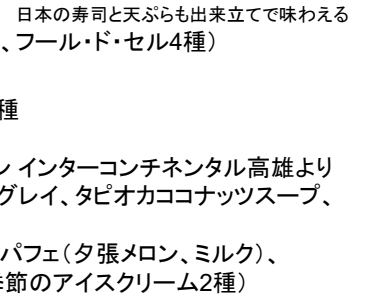
ボリュームな豚バラ肉をタンドリー風に



日本の寿司と天ぷらも出来立てで味わえる



シーフードと春雨の炒めや白身魚の蒸し物など  
海鮮料理も豊富に取り揃えている



瑞々しいメロンの杏仁豆腐や、マンゴースイーツ、  
シェフ特製パイナップルケーキなど、  
アジアングルメと相性の良いスイーツの数々



人気ドリンク「タピオカミルクティー」をご用意



## <「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)、滬露(中華料理)、SEEDS大地(イタリアン)、HAWKER好客(東南アジア料理)の4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>

「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。

## <エグゼクティブペストリーシェフ 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」でエグゼクティブペ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。ホテル内全てのペストリーを監修し、異業種のコラボアフトヌーンティーをはじめとするスイーツを考案。「Delicatesse」にて、エグゼクティブペ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



エグゼクティブペストリーシェフ 陳一輝

## <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て心をかけ、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「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。



## 本リリースに関するお問い合わせ先

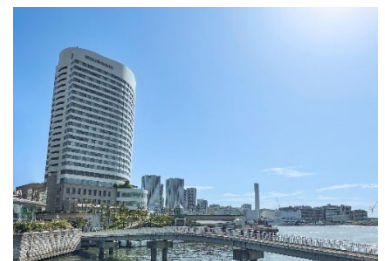
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当: 白石、山崎

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## <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が眼下に広がる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、東京ベイに臨む宴会場、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。