

大切な人と過ごすフェスティブシーズンにふさわしい 心躍るメニューが勢ぞろい

## クリスマス ホリデー ブッフェ

期間:2020年11月27日(金)~12月25日(金)

場所:シェフズ ライブ キッチン



焼きたてのフォアグラをのせたロッシェニ



コラーゲンたっぷり 鱈と冬野菜のパイ包みスープ

ロースターキー(12/19~25のみ提供)など、フェスティブシーズンならではの限定メニューが登場

コラーゲンたっぷり 鱈と冬野菜のパイ包みスープ

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:山田 弘之)では、シェフズ ライブ キッチンにて、大切な人と過ごすフェスティブシーズンにふさわしい、心躍るメニューが並ぶ「クリスマス ホリデー ブッフェ」をご用意いたしました。

クリスマスシーズンのシェフズ ライブ キッチンでは、ロブスターなどのシーフードの旨味がつまったブイヤベース、ひと皿ずつお作りする鉄板すき焼き、鴨肉のロースト、金目鯛のバプールなど見た目も華やかな料理が登場いたします。さらに、12月19日~25日のクリスマスウィークには、牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニや、一羽を豪快に焼き上げるロースターキーなど、この時期だけのスペシャルティをお楽しみいただけます。定番の人気メニューの天ぷらや、3種のたれでいただく唐揚げ、鰻や松茸を贅沢に使った卵焼きは目の前で調理し、ライブ感あふれるパフォーマンスをお届けいたします。

「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をコンセプトにバラエティに富んだ約50種類のメニューを取り揃えたシェフズ ライブ キッチンで、ご家族、ご友人など親しい方々との楽しい時間をお過ごしください。

### <概要>

【期間】2020年11月27日(金)~12月25日(金)

【場所】シェフズ ライブ キッチン/3F

【料金】\*税金、サービス料別 \*ラストオーダーは各終了時間の15分前

ランチブッフェ (11:00~14:30) 平日 大人 ¥4,300 子供 ¥2,000 / 土日祝 大人 ¥4,800 子供 ¥2,300  
※クリスマス期間(12/19~25) 大人 スパークリングワイン付き ¥4,300 シャンパン付き ¥5,000  
子供 ¥2,300

ディナーブッフェ (17:30~22:00) 平日 大人 ¥5,800 子供 ¥2,900 / 土日祝 大人 ¥6,600 子供 ¥3,200  
※クリスマス期間(12/19~25) 大人 スパークリングワイン付き ¥8,045 シャンパン付き ¥8,850  
ワインフリーフロー付き ¥11,264  
子供 ¥3,200

【お問い合わせ・ご予約】 Tel:03-5404-2246(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/news/clk-christmas.html>

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、松山、陳

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



**[クリスマス ホリデー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**

・コラーゲンたっぷり 鱈と根菜のパイ包みスープ

**カスタマイズサラダコーナー**

- ・生ハムのシーザーサラダ
- ・スモークサーモンとフルーツサラダ
- ・シーフードのサラダ セビーチェ風
- ・スモークサーモンとたっぷり野菜の生春巻き
- ・クリスマス風カップサラダ
- ・ローストチキンのスパイシーなサラダ

**前菜**

- ・雲丹のフラン 豆乳クリーム添え
- ・牛タンとモッツアレラのサラダ
- ・クリームチーズとサーモンのクリスマスツリー風
- ・小肌のマリネ 柑橘の香り
- ・ズワイガニとゆり根のムース キャビア添え

**寿司**

ランチ: 鮭、サーモン、烏賊  
ディナー: 鮭、ブリ、烏賊、鯛、サーモン、海老、

**天ぷら(ディナーのみ)**

・海老、スケダチ、烏賊、里芋、舞茸、しし唐

**ご飯・麺など**

ランチ: 牛すじカレー／タイ風グリーンカレー／スープカレー  
\*日替わりで提供

ディナー: 蟹の炊き込みご飯

**温製料理(和食)**

- ・松茸の和風卵焼き
- ・うなぎとネギの鰻巻き
- ・しらすと青のりの卵焼き

**温製料理(洋食)**

- ・クラムチャウダー風グラタン
- ・ロブスターとシーフードのピヤベース
- ・ミートローフ 冬野菜を添えて
- ・鴨胸肉のロースト はちみつとオレンジの香り(ランチのみ)
- ・金目鯛のバブール 彩り野菜のバターソース(ディナーのみ)

**ライブコーナー**

- ・ランチ : パリパリチキンの鉄板焼  
チキンの揚げたて唐揚げ(おろしポン酢、油淋鶏、ヤンニョム)
- ・ディナー: 国産牛の鉄板すき焼き(11/27~12/18)  
ローストビーフ(11/27~25)  
ロースターキー(12/19~25)  
牛フィレ肉とフォアグラのロツシーニ(12/19~25)

**デザート**

苺のムース、苺のプリン、苺のショートケーキ、モンブラン、苺のジュレ、チョコレートケーキ、苺のタルト

**カスタマイズデザート**

- ・バクテン窯で焼き上げた シュークリームアイス
- ・カラフルテイストパフェ 3種(シーズナル・チョコ・フルーツ)
- ・アイスクリーム 4種(バニラ・チョコレート・イチゴ・柚子)
- ・ソフトクリーム 2種(濃厚ミルク・シーズナル)



雲丹やズワイガニ、牛タンなどを使った前菜



ロブスターや鴨肉などフェスティブシーズンならではのメニューが並ぶ



うなぎとネギの鰻巻き



チキンの揚げたて唐揚げ




国産牛の鉄板すき焼き



デザートコーナーは苺スイーツをラインナップ

**<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buffestail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。



## 【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)、および食器用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。

## ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 開業25周年記念プロモーション (1995年9月1日開業)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは2020年9月1日に開業25周年を迎えました。これを記念しまして、25周年記念のテーマおよびロゴマークを制定いたしました。

テーマ: 「25 years of True Hospitality and Beyond」

開業から25年間の感謝の気持ちを込めて、今までもこれからも、真のホスピタリティと最上級のサービスをお届けします。心躍る明るい未来を創造し提供し続けてまいります。

ロゴマーク: ホテルは東京湾と隅田川に交差する水辺のロケーションにあり、四半世紀にわたり東京湾岸地域を灯台のように照らし続け、お客様に心躍る体験を提供してまいりました。そのホテルの外観をモチーフにし、ウォーターフロントにあるアイコンックなホテルをイメージさせる「青」を基調として作成いたしました。



## 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、70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体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、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いただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。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、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細はウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)

IHGグローバルサイト: [www.ihg.com](http://www.ihg.com)

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: [www.anaihgohotels.co.jp](http://www.anaihgohotels.co.jp)