



北海道出身の料理長が、北海道の恵みを全メニューに取り入れた、北海道尽くしのフェアを開催
海と大地の恵みを堪能！まるごと贅沢北海道フェア

期間：2021年5月7日(金)～7月8日(木)

場所：シェフズ ライブ キッチン



色鮮やかな北海道の海と大地の恵みがラインナップ



コラーゲンたっぷり 十勝マッシュの
パイ包み焼き クラムチャウダー風



ラム & 牛ハラミの鉄板ジンギスカン

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、北海道の豊かな海と大地の幸をすべての料理に使用した、「海と大地の恵みを堪能！まるごと贅沢北海道フェア」を開催いたします。

北海道出身の料理長佐藤による、北海道の恵みをふんだんに使用してアレンジした、北海道を満喫できるブッフェをご用意いたしました。5種類の味が楽しめる彩り豊かなポテトサラダ、甘みが特徴的なホワイトコーンを使った冷たいスープ、熱々の鉄板でお届けするラムのジンギスカンや新鮮ないくらとサーモンの親子丼など、北海道ならではの食材を取り入れたメニューをご提供いたします。

ランチメニューには、北海道を代表するじゃがいもの品種であるシャドークイーン、ノーザンクイーンやインカのみずめを始めとした、15種類の野菜をお好みでトッピングしてお召し上がりいただける、ココナッツ・エビ・ほうれん草をベースとした3種類のスープカレーをご用意いたしました。

ディナーメニューには、お米を食べて飼育された音更町の鶏卵を使用した、白い卵の和風オムレツをラインナップ。シェフが目の前でふわふわに焼き上げたオムレツには、雲丹と青のり餡または野菜とカニ餡からお好みの餡をお選びいただけます。

北海道の幸を贅沢に使用したブッフェで、シェフズ ライブ キッチンで楽しめる北海道を思う存分ご堪能ください。

<概要>

【期間】2021年5月7日(金)～7月8日(木)

【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 *当面の間、短縮営業のためホームページをご確認ください。

ランチブッフェ (11:00～14:30) 平日 大人 ¥4,620 子供 ¥2,200 / 土日祝 大人 ¥5,170 子供 ¥2,530

ディナーブッフェ (17:30～22:00) 平日 大人 ¥5,940 子供 ¥3,190 / 土日祝 大人 ¥6,820 子供 ¥3,520

【お問い合わせ・ご予約】 Tel:03-5404-2246(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/plan/clk-hokkaido-fair.html>

[添付資料]「海と大地の恵みを堪能！まるごと贅沢北海道フェア」の内容、シェフズライブキッチン概要、新型コロナウイルス感染症対策について、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

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、陳、松山

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

[海と大地の恵みを堪能！まるごと贅沢北海道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

- ・コーゲンたっぷり 十勝マッシュのパイ包み焼き クラムチャウダー風

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・北海道発祥 カラフルなラーメンサラダ
- ・海の恵み カスベと青パパイアサラダ
- ・大地の恵み 色々なポテトサラダ
- ・大地の恵み チキンとミックスビーンズのサラダ
- ・海と大地の恵み 水タコのサラダ 山わさびのドレッシング
- ・海の恵み 甘エビから揚げと野菜の生春巻き

冷前菜

- ・大地の恵み 赤肉メロンのジュレとポークリエットのマリナーージュ
- ・大地の恵み ホワイトコーンの冷たいスープ
- ・海と大地の恵み 雲丹のフラン 枝豆のムース添え
- ・大地の恵み 完熟トマトのムース カプレーゼ風
- ・海の恵み チェリーサーモンカルパッチョ アボカドと Катテージチーズ添え

温製料理

- ・チーズケーキで仕上げた 雲丹とカラフルビーンズの焼きリゾット
- ・音更町の白い卵の和風オムレツ(ディナーのみ)
(根室産雲丹&青のり餡、北海道産野菜&カニ餡)
- ・北海道産クリームチーズと北海道産スモークサーモンのキッシュ
- ・蟹とマカロニのコンクリームグラタン(ランチのみ)
- ・カサゴのポワレ 北海道バターソース
- ・北海道産 シーフードのブイヤベース(ランチのみ)
- ・ズワイガニと北海道産 シーフードのブイヤベース(ディナーのみ)
- ・北海道ポークの香草焼き ハスカップソース
- ・北海道産 じゃがいもバター

寿司

- ・ランチ : 鮪、烏賊、サーモン
- ・ディナー: 鮪、海老、烏賊、真鯛、サーモン、カレイの日高昆布

天ぷら&揚げ物

- ・ランチ : ザンギ お好みのソースで(チーズ、おろしポン酢、スウィートチリ)
(6月7日~7月8日提供予定)
- ・ディナー: 海老、烏賊、稚内産の姫ホッケ、野菜(産地直送)

麺・ご飯など

- ・ランチ : 札幌味噌ラーメン、北海道エビ味噌ラーメン(5月6日~6月6日提供)
- ・ディナー: 北海道産いくらとサーモンの親子丼(5月6日~6月6日提供)
海鮮丼(6月7日~7月8日提供予定)

カレー

- ・お好みのスープカレー 選べるベジタブル(ランチのみ)

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: ラム&牛ハラミの鉄板ジンギスカン

カッティング

- ・ランチ : アンガス牛のローストビーフ
(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)
- ・ディナー: 特選ローストビーフ 大地の恵みを添えて
(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

- ・ソフトクリーム: 濃厚ミルク、メロン



バラエティ豊かなサラダや
ホワイトコーンの冷たいスープなど冷前菜が並ぶ



白い卵の和風オムレツやスープカレーなど
温製料理が並ぶ



札幌味噌ラーメンと北海道エビ味噌ラーメン



北海道産いくらとサーモンの親子丼と海鮮丼



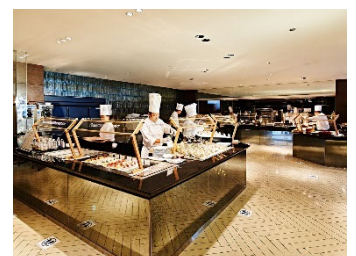
デザートはイメージです

<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に、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、ライブ感あふれるブッフ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。ブッフェ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。



【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)、および食器用トレー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けます。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。

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コ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

IHGグローバルサイト: 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.anaihghotels.co.jp