



世界の味覚を集めた「料理の祭典」を開催
ホテルで旅するワールドサマーbuffe ～地中海の恵みとアジアの香り～
期間：2021年7月21日(水)～9月9日(木) 場所：シェフズライブ キッチン



異国情緒あふれる世界の味覚をラインナップ



スープ・麺・トッピングをカスタマイズできるヌードル



出来立てパエリア

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、世界の味覚を味わえる「ホテルで旅するワールドサマーbuffe ～地中海の恵みとアジアの香り～」を開催いたします。

なかなか旅行することが難しい今、ホテルで世界の料理をお楽しみいただけるbuffeをご用意いたしました。世界の中でも地中海とアジアの地域で馴染みのあるお料理を揃えました。シェフズライブ キッチンでお馴染みのファーストディッシュは、枝豆やコーンなどの夏野菜をたっぷりを使用したベイザンヌスープをお届けいたします。

地中海のお料理には、カラフルなチェリートマトとモッツァレラチーズを使用したカプレーゼ風のサラダ、イカ・エビ・タコなどのシーフードが入った出来立て熱々のパエリアや、ディナー限定で牛フィレ肉とフォアグラの贅沢なマリアーージュを楽しめるパイ焼きをご用意いたしました。

アジアのお料理には、エビ・ポーク・ハーブなどをライスペーパーで巻いた生春巻き、ランチ限定でスパイスの効いたカレー味でエビ・ソフトシェル・イカなどのシーフード炒めが並びます。ふわふわに焼き上げた「だし巻き風 和風オムレツ」は、フォアグラとサマートリュフの味噌だれ、または穴子とねぎの青のり餡からソースをお選びいただけます。また、ヌードルコーナーでは、スープをチキンスープとトムヤムクンの2種類、ヌードルをちぢれ麺とライスヌードルの2種類、トッピングをエビ・鶏団子・チャーシュー・青菜・パクチー・唐辛子などの約15種類からお好みで組み合わせ、自分好みの一品を完成させることができます。コーナーをご用意いたします。

さらに、大人だけではなくお子様にもお楽しみいただけるよう、8月1日から29日まで冷たいコーンスープ、揚げ物、ハンバーグなどのお子様料理コーナーや、ヨーヨーやスーパーボールがもらえる縁日コーナーを設置いたします。

世界の味覚とともに、シェフズライブ キッチンで楽しい夏の思い出作りをしてみたいはいかがでしょうか。

＜概要＞

【期間】2021年7月21日(水)～9月9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。

*8月13日(金)～8月16日(月)の期間は土日祝料金となります。

ランチbuffe (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buffe (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-summer-fair.html>

【添付資料】「ホテルで旅するワールドサマーbuffe ～地中海の恵みとアジアの香り～」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&リゾーツについて

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

【ホテルで旅するワールドサマーブッフェ ～地中海の恵みとアジアの香り～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

- ・コーゲンたっぷり夏野菜のペイザンヌスープのパイ包み焼き

地中海料理

- ・地中海風タコと夏野菜のセビーチェ シナモンの香り
- ・カラフルトマトとモッツアレラチーズのサラダ カプレーゼ風
- ・スパイスミートをのせたタコスサラダ
- ・ポーチドエッグとベーコンのサラダ リヨン風
- ・炙りイワシとオリーブ&野菜のマリネ
- ・鮎とアボカドのポキ風 スモークの香り
- ・たっぷり野菜とチーズの香るトルティージャ
- ・2種のガスパチョ トマトのジュレとプチ野菜添え
- ・大豆ミートとカボナータのラザニア
- ・出来立てパエリア
- ・骨付き黒豚ポークのロースト
- ・カジキマグロのシチリア風
- ・パイにのせたエスカルゴのブルゴーニュ
- ・牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼き(ディナー)
- ・仔羊の赤ワイン煮込み(ランチ)

アジア料理

- ・海老とポークの生春巻き
- ・スパイス春雨サラダ ヤムウンセン
- ・牛肉のたたき スパイスソース
- ・海老すり身のトースト揚げ
- ・ライスペーパーの揚げ春巻き
- ・シーフードのカレー炒め(ランチ)
- ・チキンのタイバジル炒め(ランチ)
- ・だし巻き風 和風オムレツ(フォアグラとトリュフの味噌だれ、穴子とネギの青のり餡)
- ・カスタマイズヌードル(ランチ)
スープ2種(チキンスープ、トムヤムクン)
トッピング約15種(エビ・鶏団子・チャーシュー、青菜、薬味、香辛料各種)
麺2種(ラーメン、ライスヌードル)
- ・牛ハラミの炭火焼き タイ産もち米添え(ディナー)

寿司

- ・ランチ : 鮎、烏賊、サーモン
- ・ディナー: 鮎、烏賊、サーモン、海老、穴子、カンパチ

天ぷら

- ・ディナー: 海老、烏賊、メゴチ、オクラ、茄子

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: シーフードの鉄板焼き アクアパッツァ風(7月21日～8月12日)
豚足とソーセージの鉄板焼き アイスヴァイン風(8月13日～9月9日)

カッティング

- ・ディナー: 特選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)

デザート

- ・ソフトクリーム: 濃厚ミルク、季節のソフト
- ・アイスクリーム: バニラ、チョコレート、オレンジシャーベット、ぶどうシャーベット
- ・ベリーヌ: 苺のタピオカ、ロゼワインゼリー、グレープフルーツゼリー
- ・ガトー: ティラミス、マンゴータルト、ラズベリーバニラ、レアチーズケーキ

<お子様企画>

- ・ヨーヨーとスーパーボール/8月1日(日)～16日(月)
- ・お子様料理コーナー(冷製コーンスープ、揚げ物、ハンバーグなど)/8月1日(日)～29日(日)

<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、ライブ感あふれるブッフェ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。



コーゲンたっぷり
夏野菜のペイザンヌスープのパイ包み焼き



地中海の恵みをアレンジした料理が並ぶ



アジアを代表する香り豊かな料理が並ぶ



牛フィレ肉とフォアグラのパイ包み焼き



色鮮やかなデザート



【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。(出社前の検温と記録)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、buffestail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。

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、下記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®ホテルズ&リゾートグローバルサイト: 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.anaihg.com