



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2021年8月20日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

ハロウィンと秋の収穫祭をテーマにした、秋の味覚を味わえるフェアを開催

ハロウィン&オータムハーベストフェア

期間:2021年9月10日(金)~11月25日(木)

場所:シェフズ ライブ キッチン



食材が豊かな「実りの秋」をたっぷり味わえる料理やハロウィンスイーツをラインナップ



コラーゲンたっぷり 鴨つくねと秋野菜の
パイ包み焼きスープ



ハロウィンデザート イメージ

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、秋が旬の食材をふんだんに使用した、出来立て熱々の料理からハロウィンスイーツまで味わえる、「ハロウィン&オータムハーベストフェア」を開催いたします。

秋の代表的な2大ホリデー、ハロウィンと収穫祭をテーマにしたランチ&ディナーbuffetをご用意いたしました。様々なハロウィンモチーフを表現し、目玉に見せかけたカボチャのムースやキノコ仕立てのフォアグラなどのフォトジェニックな前菜が次々と登場。また、身体を優しく温める鴨つくねと秋野菜のスープ、スパイスを効かせたカモのロースト、ウナギの炙りをのせた松茸炊き込みご飯など秋ならではのメニューを揃えました。

ランチメニューには、まろやかな甘味を持つカボチャを入れたタイ風レッドカレーを始め、本格的なチーズケースで仕上げた松茸とキノコのペペロンチーノや、天茶風にアレンジした鰻の天ぷらとキノコの炊き込みご飯をご堪能いただけます。さらにディナーメニューには、旬の食材を味わえるだし巻き玉子に松茸と銀鮠をトッピングした和風オムレツや、秋刀魚や秋野菜の天ぷら、スペシャルメニューとしてサーモンのパイ包み焼きと鉄板で仕上げる国産牛のしゃぶしゃぶをお届けいたします。

デザートには、リッチな味わいのマロンアイスクリームやさっぱりとした西洋梨のシャーベット、旬の紫芋モンブラン、秋フルーツをふんだんに使ったタルトやパイをラインナップいたしました。

秋の味覚を贅沢にアレンジしたbuffetを、シェフズ ライブ キッチンでお楽しみください。

<概 要>

【期間】2021年9月10日(金)~11月25日(木)

※ハロウィンbuffetは9月10日~10月31日まで、11月1日~11月25日までオータムハーベストbuffetとなります。

【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。www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html

ランチbuffet (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buffet (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-autumn-fair.html>

[添付資料]「ハロウィン&オータムハーベストフェア」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

【ハロウィン&オータムハーベスト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

- ・コラーゲンたっぷり 鴨つくねと秋野菜のパイ包み焼きスープ

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・季節のフルーツと鴨スモークのサラダ
- ・スモークサーモンとマリネ野菜のサラダ
- ・カボチャサラダ ハロウィンスタイル
- ・ポーチドエッグとベーコンのサラダ リヨン風
- ・トルティーヤのラップサラダ
- ・韓国春雨とナムルのサラダ チャプチェ風

冷前菜

- ・シーフードのマリネ ブイヤベースのジュレ
- ・冷たい白いスクランブルエッグとカボチャのムース ハロウィンスタイル
- ・カツオのたたき ラビゴットソース
- ・パテ・ド・カンパーニュ イチジクのチャツネ添え
- ・キノコ仕立てのフォアグラとナッツ&ドライフルーツ

温製料理

- ・カボチャのクリームグラタン ハロウィン風
- ・サツマイモとキノコのキッシュ
- ・サーモンのパイ包み焼き バターソース(ディナーのみ)
- ・サーモンのポワレ 香草バターソース(ランチのみ)
- ・シーフードのマリニエール ビーツの風味
- ・鴨胸肉ロースト エピスの香り
- ・豚バラ肉のブイヨン煮 ハーブの香り ハロウィンスタイル
- ・出来立て だし巻き玉子の和風オムレツ
(松茸&銀鮓、シラス&青のり鮓)(ディナーのみ)
- ・松茸とキノコのペペロンチーノ チーズケース和え(ランチのみ)

寿司

- ・ランチ : 鮓、烏賊、サーモン
- ・ディナー: 鮓、海老、烏賊、サーモン、ハマチ、鯛

天ぷら&揚げ物

- ・ディナー: 海老、烏賊、秋刀魚、マイタケ、カボチャ

麺・ご飯など

- ・ランチ : 鰻の天ぷらとキノコの炊き込みご飯 天茶風
- ・ディナー: ウナギの炙りをのせた松茸とキノコ炊き込みご飯 ひつまぶし風

カレー

- ・カボチャのタイ風レッドカレー または チキンのタイ風グリーンカレー(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: 国産牛の鉄板しゃぶしゃぶ

カッティング

- ・ディナー: 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: バニラアイスクリーム、チョコレートアイスクリーム、マロンアイスクリーム、西洋梨シャーベット
- ・ペリーヌ: 紫芋のモンブラン、ピーチゼリー、チュロスクリーム
- ・プティガトー: チーズケーキ、ダークチェリーのタルト、アップルパイ、チョコレートシュークリーム



秋のフルーツと鴨スモークのサラダや
ハロウィン風のカボチャのムースなどの冷前菜が並ぶ



サーモンのパイ包み焼きやカボチャのクリームグラタン、
サツマイモとキノコのキッシュなど秋の味覚を使ったメニュー



鰻の天ぷらとキノコの炊き込みご飯 天茶風(左)
ウナギの炙りをのせた松茸とキノコ炊き込みご飯 ひつまぶし風(右)



ハロウィンをイメージしたデザートをラインナップ

<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。(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)、および食事中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。

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、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、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

IHG® ホテルズ&リゾーツグローバルサイト: 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.anaihgghotels.co.jp