



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年2月8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

海外旅行気分を味わえる世界各国のお肉料理を中心に、旬の莓や春の食材をふんだんに使用した料理が勢ぞろい

ワールドミート&ストロベリーフェア

期間:2022年3月1日(火)~4月28日(木)

場所:シェフズライブキッチン



お肉と旬の素材を用いたメニューを中心に、世界を結ぶ個性豊かな料理の数々をお届け。



シェフが目の前でローストビーフをカット



スライスしたローストビーフを贅沢に挟んだバーガーはランチ限定で提供

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、3月1日より開業10周年を迎えるシェフズライブキッチンにて、世界各国の人気の肉料理と旬の莓や春の食材をふんだんに使用したワールドミート&ストロベリーフェアを開催いたします。

コロナ禍で旅行に行くのがまだまだ難しいご時世、ホテルで世界各国の料理をお楽しみいただけるブッフェをご用意いたしました。お肉を中心に世界中で馴染みのある料理から、旬の莓を贅沢に使用したデザートまでバラエティに富んだメニューを揃えました。

鴨つくねと春野菜をパイに閉じ込めたコラーゲンたっぷりのスープはファーストディッシュとしてお届けいたします。サラダコーナーには、旬の莓とスモーク鴨胸肉の絶妙な組み合わせで仕上げた逸品、豚肉と春野菜をたっぷり使ったベトナム料理を代表する彩り豊かな生春巻き、キャベツと蒸し鶏のベトナム風サラダなどが並びます。和の味覚の鰹のたたき、フランス料理の田舎風パテ、野菜たっぷりで食感も楽しめるケーキサレなどの冷前菜をご用意いたしました。

ホットディッシュコーナーでは、甘辛い味付けのタレとまろやかなチーズが、鶏肉と野菜に絡んでやみつきになるトッポギ入りの本格的な韓国チーズダッカルビをご堪能いただけます。ランチタイムには、国産牛を使用したローストビーフを贅沢に挟んだバーガーを提供。平日ディナー限定で、茹でたての手打ち蕎麦が味わえ、週末のディナータイムには旬の筍を使用した炊き込みご飯に国産牛の炙りをのせた春を告げる一皿が登場します。さらに、ライブコーナーでは、ビーフ、ラム、ソーセージ、チキンの4種類のお肉をシェフズライブキッチンスタイルで提供するシュラスコをご用意。七輪で香ばしく焼き上げられた肉料理はシェフが目の前でカットし、お好みで厳選した塩やソースでお召し上がりいただけます。バラエティ豊かなお肉の旨味を堪能できる贅沢な一品をお届けいたします。大人だけではなくお子様にもお楽しみいただけるよう、デザートコーナーでは莓のショートケーキ、ミルクプリン、タルトなど様々な莓尽くしのスイーツを取り揃えました。

ライブ感溢れるシェフズライブキッチンで、世界中から集めた肉料理の数々を心ゆくまでお楽しみください。

<概要>

【期間】2022年3月1日(火)~4月28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。<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

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-meat-strawberry-fair.html>

[ワールドミート&ストロベリーのメニュー内容]

- * 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 鴨つくねと春野菜クリームスープ



コラーゲンたっぷり 鴨つくねと春野菜クリームスープ

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・生ハムのシーザーサラダ
- ・鴨胸肉のスマークとイチゴのサラダ
- ・ポーチドエッグとベーコンのサラダ
- ・ツナとオリーブサラダ ニース風
- ・豚しゃぶを巻いた 生春巻き
- ・春キャベツと蒸し鶏のベトナム風サラダ



甘酸っぱいイチゴコンポートを添えた田舎風パテ、和風のカツオたたき、フランス料理のケーキサレなど多彩な前菜が並ぶ



春野菜とお肉を使った鮮やかで彩りの豊かなサラダ

冷前菜

- ・冷製グリーンピースのムースと新玉ねぎのムース
- ・コールドビーフ 桜の香るピーツソース
- ・田舎風パテ イチゴコンポートを添えて
- ・カツオのたたき 高知県産 ぬた添え
- ・春野菜たっぷりケーキサレ

温製料理

- ・春野菜と麻婆豆腐のグラタン
- ・たっぷり野菜のスパニッシュオムレツ トマトソース
- ・季節魚と海老のすり身の蒸し物 サフランバターソース
- ・シーフードのマリニエール 抹茶の香り
- ・ハーブ香るローストポーク
- ・チーズダッカルビ(ランチのみ)
- ・ローストビーフバーガー(ランチのみ)
- ・鴨胸肉のロースト ストロベリー&ハニー(ディナーのみ)
- ・仔牛のクリーム煮 マッシュルームの香り(ディナーのみ)
- ・筍の炊き込みご飯 国産牛の炙りのせ(土日祝ディナー限定)
- ・茹でたて手打ち蕎麦(平日ディナー限定)



ハーブで風味とうまみを引き立てるローストポーク

寿司

- ・ランチ : 鮭、イカ、サーモン
- ・ディナー: 鮭、海老、イカ、サーモン、桜鯛、カンパチ



国産牛の炙りをのせた炊き込みご飯

天ぷら&揚げ物

- ・ディナー: 海老、イカ、季節魚、本日の野菜3種



春野菜をたっぷり使った中華風グラタンと、パセリ入ったパン粉でこんがり香ばしく焼き上げ鴨胸肉のローストなどの温製料理

カッティング(ディナーのみ)

- ・シュラスコシェフズ ライブ キッチン スタイル(ビーフ、ラム、チキン、ソーセージ、パイン、野菜)ノ好みのソースで
- ・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、4種のお塩)

デザート

- ・アイスクリーム: バニラ、チョコレート、ピスタチオ、ストロベリーシャーベット
- ・ベリーヌ: ピスタチオと苺のショートケーキ、苺のミルクプリン、ストロベリーヨーグルト
- ・プティガトー: ピスタチオムース、苺のタルト、マロンパイ、苺のムース
- ・カスタマイズデザート:
-シェフズスペシャルパフェ3種
-バクケン窯で焼き上げた シュークリームアイス
-ソフトクリーム 2 種(濃厚ミルク・ストロベリー)



旬の苺をふんだんに使ったケーキやベリーヌなどをラインナップ

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、鄭

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

<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。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。(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、buffe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をしております。

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、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 その他 SNS サイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。