



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2022年10月19日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

大切な人との特別なホリデーシーズンを彩る、旬の食材をふんだんに使用した豪華な料理やスイーツをお届け

Chef's GIFT プレミアムクリスマスbuffet

期間:2022年12月1日(木)~12月25日(日)

場所:シェフズ ライブ キッチン



ローストチキンやローストビーフなど、
フェスティブシーズンならではのメニューが登場



旬の莓をふんだんに使用したデザートでホリデーシーズンを華やかに演出

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、12月1日より、buffetレストラン「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、旬の食材を贅沢に使用した豪華なメニューが並ぶ「Chef's GIFT プレミアムクリスマスbuffet」を開催いたします。

クリスマスシーズンに向けて、シェフが腕によりをかけ、蟹などの冬の食材や世界三大珍味のキャビア、フォアグラ、トリュフを使用したクリスマスに相応しい高級食材やローストビーフ、ローストチキンなどクリスマス気分を盛り上げる多彩な料理をご用意いたしました。さらに、12月17日から25日のクリスマスウィーク限定のスペシャルティとして、「牛フィレ肉のステーキ フォアグラのロッシェニ」をお楽しみいただけます。

シェフからのおもてなしのファーストディッシュは、北海道産のきのこを使用し、チキンコンフィの柔らかな食感と旨味が味わえるスープをお席へお届けいたします。サラダコーナーには、りんごとレーズンの甘みがローストチキンのハーブ風味を引き立てるサラダ、雪の結晶をモチーフにしたレンコンをのせた生ハムとオリーブのサラダなどが並びます。蟹の旨味が詰まったムースをのせた優しい味わいのカリフラワーのフラン、贅沢なキャビアを添えた百合根ムースと海老のマリネなど多彩な冷前菜を揃えました。温製料理コーナーには、お肉の旨味を堪能できる贅沢なミートパテ、ハニーマスタードで仕上げた風味豊かなローストポークの香草パン粉焼きをランチタイム限定で提供。ディナータイムには、焼き立てのミートパイを濃厚な赤ワインソースでご堪能いただけ、鶏肉の旨味やハーブの香りが楽しめる、クリスマスには欠かせないローストチキンやフライドチキンは必食の一品です。

鉄板コーナーではランチタイムに目の前で焼き上げる人気メニューのパリパリチキン、ディナーではひと皿ずつお作りする国産牛肉の鉄板しゃぶしゃぶが登場。また、定番の人気メニューの天ぷらや、和風出汁をかけた蟹の炊き込みご飯、チーズケースで仕上げるパスタは、ご注文を受けてから目の前で調理しライブ感あふれるパフォーマンスをお楽しみいただけます。さらに、クリスマス華やかに彩るダイナミックな特選牛のローストビーフは料理長おすすめの一品です。

デザートコーナーには、なめらかな口当たりの莓のプリン、程よい甘さと爽やかな酸味が楽しめる瀬戸内レモンムース、上品な味わいのロールケーキなど旬の新鮮な莓を贅沢に使用したスイーツを揃え、ホリデーシーズンを華やかに演出する様々な莓尽くしのスイーツをご堪能いただけます。

「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」がコンセプトのシェフズ ライブ キッチンで、旬の食材をふんだんに使用した五感で楽しめる華やかな料理とともに、大切な人と過ごすプレミアムなクリスマスをお過ごしください。

<概要>

【期間】2022年12月1日(木)~12月25日(日)

【場所】シェフズ ライブ キッチン/3F

【お問い合わせ・ご予約】 Tel:0570-000-222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/plan/decemberfair2022.html>

[添付資料]プレミアムクリスマスbuffetの料金、メニュー内容、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

【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

※クリスマス期間(12/17~23) 大人: スパークリングワイン付き ¥5,500 / シャンパン付き ¥6,050 / シャンパン付き窓際確約 ¥6,600
子供: ¥2,530

※クリスマス期間(12/24~25) 大人: スパークリングワイン付き ¥6,050 / シャンパン付き ¥6,600 / シャンパン付き窓際確約 ¥7,700
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

※クリスマス期間(12/17~23) 大人: スパークリングワイン付き ¥8,695 / シャンパン付き ¥9,565 / シャンパン付き窓際確約 ¥11,304
子供: ¥3,520

※クリスマス期間(12/24~25) 大人: スパークリングワイン付き ¥9,130 / シャンパン付き ¥10,000 / シャンパン付き窓際確約 ¥11,739
子供: ¥3,520

【Chef's GIFT プレミアムクリスマス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

- ・チキンコンフィとマッシュルームのスープ トリュフの香り

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・生ハムとオリーブのサラダ 雪の結晶
- ・五穀米のヘルシーなサラダ バルサミコドレッシング
- ・ハーブチキンのローストサラダ リンゴとレーズン添えて
- ・ポーチドエッグとベーコンのサラダ リヨン風
- ・フルーツとチーズのサラダ 緑黄色野菜ドレッシング
- ・大豆ミートとたっぷり野菜のトルティーヤ

冷前菜

- ・カリフラワーのフラン 蟹ムース載せて
- ・百合根ムースと海老のマリネ ブイヤベースジュレとキャビア添えて
- ・小さなシュー詰めたクリームチーズと色々野菜ムース
- ・鮭のタルタルのプティリーフ添え アボカドマヨネーズ
- ・パテドカンパーニュ ハニーマスタードとピクルス添えて

温製料理

- ・野菜たっぷりラザニア
- ・タラのベジタブルネット巻き 白ワインソース
- ・スモークサーモンのキッシュ
- ・出来たて麻婆豆腐(ランチのみ)
- ・海鮮の香味揚げ 湯葉と卵白ソース(ランチのみ)
- ・色々なミートのパテ デミグラスソース(ランチのみ)
- ・ローストポークの香草パン粉焼き ハニーマスタードで(ランチのみ)
- ・シーフードのアヒージョ(ディナーのみ)
- ・色々なミートを詰めたパイ包み焼き 赤ワインソース(ディナーのみ)
- ・ローストハーブチキンとクリスピーフライドチキン(ディナーのみ)

寿司

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

天ぷら&揚げ物(ディナーのみ)

- ・海老、烏賊、季節魚、季節野菜

麵・ご飯など

- ・ランチ : チーズケース和えたパスタ カルボナーラソース
- ・ディナー: 蟹の炊き込みご飯 出汁かけ

カレー(ランチのみ)

- ・チキンのタイ風グリーンカレー または ホテル特製ブラックカレー

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: 国産牛肉の鉄板しゃぶしゃぶ

カッティングサービス(ディナーのみ)

- ・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)
- ・牛フィレ肉のステーキ フォアグラ添え ロッシーニスタイル(クリスマス限定17日~25日)



トリュフ香るチキンコンフィとマッシュルームのスープ



冬の野菜を使用した彩り豊かなサラダを用意



ハーブで焼き上げた柔らかなローストチキンや魚介の旨味が凝縮された風味豊かなアヒージョなど、クリスマスを感じる料理をラインナップ



スモークサーモンや蟹を使った豪華なメニューが並ぶ

デザート

- ・アイスクリーム: バニラ、チョコレート、洋梨シャーベット、ラズベリーシャーベット
- ・ソフトクリーム: ミルク、あまおう
- ・ベリーヌ: ミックスベリーのゼリー、苺プリン、ミックスベリーヨーグルト
- ・プティガトー: 瀬戸内レモンムース、ロールプレーン、フレーズ、ラズベリーブラン
- ・カスタマイズデザート: バッケン窯で焼き上げた シュークリームアイス、カラフルティストパフェ(シーズンal・チョコ・フルーツ)、しぼりたてモンブラン



旬の莓を贅沢に使ったバラエティ豊かなスイーツメニュー



彩り豊かな旬の素材を使った料理で
ホリデーシーズンを楽しむ



ミックスベリーのゼリーや莓のカスタマイズ
パフェなど莓尽くしのスイーツを用意



クリスマスウィーク限定で、フォアグラ添えた
牛フィレ肉のステーキを提供

<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buffetスタイルを展開するシェフズライブ キッチンには、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「カ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。



シェフズライブ キッチンの内観

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、小峰

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

【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、buff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しております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気しております。
- ・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、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。