



チーズ尽くしの多彩なアレンジ料理を取り揃え、チーズの魅力をご存分にお届けするランチ&ディナーbuffet

ワールドチーズ ～世界のチーズが奏でるスペシャルbuffet～

期間:2023年1月10日(火)～3月7日(火)

場所:シェフズライブキッチン



各国のチーズを使用した多彩なアレンジメニューをお届け



旬の苺とチーズの彩り豊かなデザートラインナップ

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、1月10日よりbuffetレストラン「シェフズライブキッチン」にて、各国の美味しいチーズを厳選し、アレンジメニューが目を引くチーズ尽くしの「ワールドチーズbuffet」を開催いたします。

各国の美味しいチーズを厳選し、シェフによるアレンジメニューが目を引くチーズ尽くしのワールドチーズbuffetは、野菜をふんだんに使用したメニューや、栄養バランス抜群で美容効果も期待できるラインナップで世界の様々なチーズをご堪能いただけます。

buffetの始まりは、おもてなしのベーコンと野菜のクラムチャウダー風をお席にご用意いたします。サラダコーナーには、チーズと彩り野菜のシャカシャカサラダが5種類並び、冷前菜はスモークサーモンを添えたマスカルポーネブランマンジェや、色鮮やかなハーブとクリームチーズのテリーヌなどをご用意。温製料理コーナーには、チーズをたっぷり使用したラザニアやシーフードとチーズのアヒージョ、苺のソースでお召し上がりいただくローストポーク、5種のチーズを使用した濃厚なキッシュなどを揃えました。

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、ディナーではシェフおすすめの一品、厚切りベーコンとラクレットチーズのガレットが登場。また、定番の人気メニューの特選ローストビーフ、天ぷらや握り寿司、チーズケースで仕上げる焼きリゾット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。

デザートコーナーには苺のムースやロールケーキ、ミルクレープと、バークドチーズケーキなど、旬の苺とチーズの彩り豊かなスイーツが並びます。大人気のしぼりたてモンブランは、大人な味わいのチーズクリームモンブランを目の前でしぼり、出来立てを提供いたします。

お食事と合わせたワインペアリングもご用意し、お食事とワインのマリアージュをお楽しみいただけます。

「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、五感で楽しめるチーズ尽くしのバラエティ豊かな料理とともにウィンターシーズンをお過ごしください。

<概要>

【期間】2023年1月10日(火)～3月7日(火)

【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】0570-000-222(ナビダイヤル)

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

【ワールドチーズbuffe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

- ・ベーコンと野菜の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

- ・イチゴとスモークサーモンのサラダ
- ・ポーチドエッグとベーコンのサラダ リヨン風
- ・彩り野菜のチーズソース
- ・シーザーサラダ
- ・フルーツマトのカプレーゼ風サラダ



バラエティ豊かなメニューをお届け



見た目が可愛いチーズのアミューズ

冷前菜

- ・サツマイモフラン りんごとクリームチーズ添え
- ・マスカルポーネブランマンジェ
- ・アイスパインのテリーヌ いちごのコンポート添え
- ・チーズのアミューズ
- ・ハーブとクリームチーズのテリーヌ(ディナーのみ)



5種のチーズをのせたキッシュ



シャカシャカサラダ

温製料理

- ・チーズたっぷり ラザニア
- ・5種のチーズをのせたキッシュ
- ・シーフードとチーズのアヒージョ
- ・ミートパテのパート包み
- ・タラのチーズクルート焼き
- ・ローストポーク ストロベリーノ香り
- ・チーズケースで仕上げた焼きリゾット(ランチのみ)



見た目鮮やかなハーブとクリームチーズのテリーヌ



厚切りベーコンとラクレットチーズのガレット

寿司

- ・ランチ : 鮎、烏賊、サーモン
- ・ディナー: 鮎、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、モッツアレラチーズ

麺・ご飯など

- ・ランチ : チーズがのった 味噌ラーメン
- ・ディナー: ネギトロ丼



ライブパフォーマンス(イメージ)



ストロベリーソースでお楽しみいただく
ローストポーク

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: 厚切りベーコンとラクレットチーズガレット

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)

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: 苺のムース、苺のロール、ベーグドチーズ、苺のミルクレープ
- ・カスタマイズデザート: パ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(ミルク・チョコ・あまおう)、しぼりたてモンブラン



目の前で仕上げるしぼりたてクリームチーズモンブラン



苺のロールと苺のミルクレープ



旬の苺をふんだんに使用したデザート

<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buffestail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。buffe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。



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)、および食食用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、buffestail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、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。