



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年2月2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

本場イタリアジェラート「FLOR」とコラボレーション！
ティラミスやガトーショコラなどイタリアのデザートをお愉しみください

春のイタリア デザート&ライトミールbuffet

期間：2023年3月8日(水)～4月25日(火)

場所：シェフズライブ キッチン



イタリアデザートの数々を堪能でき、ミニパンケーキやワッフルなどの定番スイーツや
サラダ、サンドイッチ、カレーなどの軽食も充実したbuffet



上：イタリアンハンドメイドジェラート「FLOR」
下：ファーストディッシュとして提供するティラミス

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：宮田 宏之)では、3月8日より4月25日まで、buffetレストラン「シェフズライブ キッチン」にて、本場イタリアジェラート「FLOR(フロア)」とのコラボレーションによる、イタリアデザートの数々をお楽しみいただける「春のイタリア デザート&ライトミールbuffet」を開催いたします。

「春のイタリア」をテーマにした期間限定で実施するデザート&ライトミールbuffetは、2011年にローマで生まれたハンドメイドジェラートブランド「FLOR」とコラボレーションし、厳選した6種類のジェラートの中から日替わりで4種類を提供いたします。上質な天然素材から作った高品質なクラフトジェラートをお楽しみいただけます。

また、buffetのスターターとして提供しているファーストディッシュは、濃厚で大人味のシェフ特製イタリアンティラミスをお届けいたします。さらに、イタリアンフルーツポンチをイメージしたマCHEDONIAをはじめ、ガトーショコラやオペラなどのチョコレートを使った焼き菓子、コーヒーゼリーや苺ムースなどのベリーヌ、オレンジロールケーキや苺とピスタチオのムースなど、数々のデザートが彩りを添えます。デザートライブコーナーでは、シチリアレモンを絞り、はちみつをかけて楽しむシェフの遊び心あふれる斬新な一皿「しぼりたてチーズモンブラン」や、オレオやアラザン、チョコレートソースなどでカスタマイズができるパフェ、生クリームやベリーソースなどを添えてアレンジができるミニパンケーキなどもご用意しております。ライトミールにはチーズの食べ比べや、サラダ、サンドイッチに加え、ランチの人気メニューのパリパリチキン、カレー、スープなどのホットディッシュも充実したラインナップの他、約30種類のドリンクも揃え、遅めのランチとしてもおすすめです。

ローマ生まれのジェラートを味わいながら、春のローマを旅している気分でスイーツの数々をお愉しみください。

<概要>

【期間】2023年3月8日(水)～4月25日(火)

【場所】シェフズライブ キッチン/3F

【時間】15:00～16:45(L.O.16:30)

※当面の間、短縮営業のためはホームページをご確認ください。<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

【料金】平日：大人 ¥3,630 / 子供 ¥2,200、土日祝：大人 ¥4,180 / 子供 ¥2,200 *税金込み、サービス料15%別

【お問い合わせ・ご予約】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/plan/dessert-lightmeal-spring-italy.html>

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

【「春のイタリアデザート&ライトミールbuffet」のメニュー内容】

* 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】

・シェフ特製イタリアンティラミス

【デザート】

- ・ジェラート:「FLOR」よりジェラート4種(日替わり)
- ・ソフトクリーム: ミルク
- ・ベリーヌ: コーヒーゼリー、苺ムース、マンゴータピオカ
- ・プティガトー: モンブランケーキ、オレンジロールケーキ、ガトーショコラ、苺とピスタチオムース、オペラ、チョコレートロールケーキ

- ・マCHEDニア
- ・プティフル: クッキー、アーモンドショコラ

【カスタマイズデザートコーナー】

- ・しぼりたて蜂蜜レモンチーズモンブラン
- ・シェフズスペシャルパフェ: ミルク
- トッピング: オレオやアラザン、チョコレートチップなど9種類、ソース・シロップなど10種類
- ・カラフルテイストパフェ: ミルク
- ソフトクリーム1種を9種類のトッピングと10種類のソースでカスタマイズしていただけます。
- ・チョコレートファウンテン
- トッピング: 季節のフルーツ、ミニパンケーキ、マシュマロ
- ・ミニパンケーキ、ミニワッフル
- トッピング: 季節のソース3種類、生クリーム

【サラダ】

日替わりサラダ

【温製料理】

日替わり温製料理、パリパリチキン

【カレー】

日替わりカレー

【スープ】

日替わりスープ

【カッティングコーナー】

ブリーやゴルゴンゾーラ、ミモレットなどの本格チーズが日替わりで提供。ブロックのチーズをシェフが目の前でカッティング。

【その他】

日替わりサンドイッチ、パン

【ドリンクバー】

- ・オレンジフレーバー炭酸水
- * 炭酸水にお好きなシロップを入れてお楽しみいただけます。
- ・オレンジジュース、アップルジュース、ウーロン茶、コーヒー(ホット・アイス)、紅茶(ホット・アイス)



しぼりたてモンブラン(イメージ)



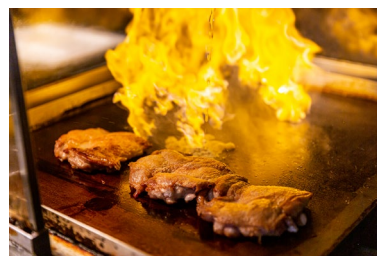
コーヒーゼリー、苺ムースなどのベリーヌ



苺とピスタチオのムース



季節のフルーツを合わせたマCHEDニア(イメージ)



人気の定番メニュー「パリパリチキン」



ガトーショコラとシェフズスペシャルパフェ



オペラ



パンケーキとワッフルは、ソースや生クリームを自由にトッピングしてカスタマイズできる



オレンジロールケーキとモンブランケーキ



チーズのカッティングサービス(イメージ)

<イタリアンハンドメイドジェラート「FLOR」について> <https://florjapan.com/>

2011年、ローマで生まれたハンドメイドジェラートブランド「FLOR」は、上質な天然素材から作った高品質クラフトジェラートを世界に提供しています。

日本では、大阪のリトルイタリアと呼ばれる西区京町堀鞆公園に1号店を構えています。100種類以上のフレーバーから日替わりで15種類を用意しており、ピスタチオやフィオールディラッテのような伝統的な濃厚ジェラートから日本限定の四季をイメージしたフレーバーまでお楽しみいただけます。FLORのジェラートは上質な天然素材のみを使用しているため、子どもから大人まで安心して楽しめるのもポイントです。

全てのジェラートは毎日お店で作りたて。新鮮なジェラートが、きっとあなたに甘い一日を届けてくれます。

FLOR
GELATO ITALIANO
EST. 2011

<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して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>

「一品ひと品がスペシャリテ」、「シェフの心が息づく躍動感あふれる海辺のオールデイダイニング」がコンセプトのシェフズライブキッチンは、「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をテーマにした美味しいメニューを心ゆくまでお楽しみいただけ、元気で美しくなれるようなシェフの心遣いを感じていただけるレストランです。こだわっているのは「出来立ての美味しさ」と「心に残る楽しい時間」を提供すること。常に新しいシーンをご提案できるよう、美味しさと楽しさを追求し続けています。



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。

【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。