



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2023年2月1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

香り高く彩り豊かなイタリアンランチ&ディナーbuffe  
イタリアンハンドメイドジェラート「FLOR」より本場ローマのジェラートをお届け  
春のイタリア美食旅～ハーブ&トマト ヴォーノフェア～

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



「元気に美しく」をテーマにし、ハーブやトマトをふんだんに使用した数々のイタリア料理が並ぶ

上:イタリアンハンドメイドジェラート「FLOR」  
下:ポルケッタ(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:宮田 宏之)では、3月8日よりbuffeレストラン「シェフズライブ キッチン」にて、ハーブやトマトをふんだんに使用した、香り高く彩り豊かなイタリアンbuffeを開催いたします。

イタリア料理には欠かせないハーブやトマトをふんだんに使用した、香り高く彩り豊かなイタリアンbuffeは、「元気に美しく」をテーマにした、シェフのアイデアが光る数々のメニューとペアリングワインをご堪能いただけます。

buffeの始まりは、おもてなしの一皿、チーズクルトンを添えたハーブの香るミネストローネスープをお席にご用意いたします。サラダコーナーには、トマトとツナのカッペリーニのサラダなどの彩り野菜のシャカシャカサラダが5種類、冷前菜は旬を迎える初鰹のたたきや、イタリアの国旗をモチーフにしたカプレーゼのムース仕立てなどをご用意。温製料理コーナーは、ハチノスと牛筋肉のトマト煮込みやフリッタータ、ポルケッタなどイタリアの伝統料理を中心に豪華メニューが並びます。

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、ディナーではシェフおすすめの一品、チーズフォンデュが登場。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。

デザートには、本場イタリアのジェラート専門店「FLOR(フロア)」とコラボレーションした、濃厚なジェラートもご用意。大人気のしぼりたてモンブランは、チーズクリームモンブランにフレッシュなシチリアレモンをしぼり、はちみつをかけてお楽しみいただく斬新な一皿をお届けいたします。

思わず「ヴォーノ」と言いたくなる、春のイタリア美食旅をシェフズライブ キッチンでご体感ください。

＜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

【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buffe (11:00～14:30) 平日 大人 ¥4,620 子供 ¥2,304 / 土日祝 大人 ¥5,170 子供 ¥2,957

ディナーbuffe (17:30～22:00) 平日 大人 ¥5,940 子供 ¥2,609 / 土日祝 大人 ¥6,820 子供 ¥3,391

【お問い合わせ・ご予約】0570000222(ナビダイヤル)

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

[添付資料]メニュー内容、FLORジェラートについて、シェフズライブキッチン概要、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて、新型コロナウイルス感染症対策について

## 【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

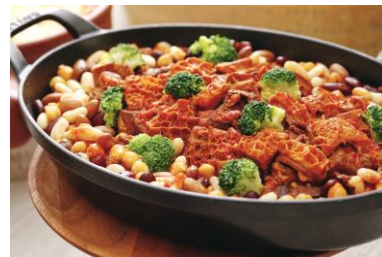
- ・ハーブの香るミネストローネスープ チーズクルトン添え

### 選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・トマトとツナのキャベリーニサラダ ペペロンチーノドレッシング
- ・春のカラフル野菜 3種類のソースで
- ・生ハムとルッコラのサラダ バルサミコドレッシング
- ・春キャベツとチキンのジェノベーゼサラダ
- ・桜海老とポーチドエッグのシーザーサラダ



彩り豊かなメニューをお届け



ハチノスと牛筋肉のトマト煮込み

### 冷前菜

- ・初鰹のたたき トンナーソース
- ・カプレーゼのムース仕立て
- ・グリーンピースのズッパ マスカルポーネのムース添え
- ・鴨スモークと人参のマリネ ブラッドオレンジソース
- ・牛肉のタリアータ



フリッタータ



ファーストディッシュ

### 温製料理

- ・ラビオリとラタトゥイユのグラタン
- ・たっぷり野菜のフリッタータ
- ・白身魚香草パン粉焼き イカスミのリゾット添え
- ・ハチノスと牛筋肉のトマト煮込み
- ・シーフードのアクアパッツァ
- ・豚バラ肉とハーブ、オリーブのポルケッタ風
- ・ピッツァ マルゲリータ(ランチのみ)



ローストビーフ(イメージ)



シーフードのアクアパッツァ

### 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、桜鯛、えんがわ

### 天ぷら&揚げ物(ディナーのみ)

- ・海老、烏賊、季節魚、季節野菜

### 麺・ご飯など

- ・ランチ : チーズケースで和えた本日のパスタ
- ・ディナー: 国産牛の炙りをのせたトマトの炊き込みご飯



鉄板コーナー チーズフォンデュ



彩り豊かなデザートをご用意

### 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: チーズフォンデュ

### 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)



しぼりたてモンブラン(イメージ)

### デザート

- ・ジェラート: 「FLOR(フロア)」よりジェラート3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
- ・カスタマイズデザート: カラフルテイストパフェ(ミルク)、しぼりたてはちみつレモンチーズモンブラン



シェフズ ライブ キッチン内観

<イタリアンハンドメイドジェラート「FLOR(フロア)」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レ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お届けしてくれます。

**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。



**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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## 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](http://www.intercontinental.com)、その他SNSサイト[www.facebook.com/intercontinental](http://www.facebook.com/intercontinental)、[www.instagram.com/intercontinental](http://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。(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)、および食器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、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。