



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年4月3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

本場のスイーツの楽しみ方をそのまま満喫いただける

魅惑の台湾スイーツbuffet with MeetFresh 鮮芋仙

期間: 2023年4月26日(水)~6月27日(火) 場所: シェフズ ライブ キッチン
協力: 台湾観光局 / 協賛: エバー航空



バラエティー豊かな台湾スイーツの数々と、本場の楽しみ方を満喫いただけるスイーツbuffetを開催

MeetFresh 鮮芋仙より台湾スイーツをお届け(上)
点心など充実したライトミールを提供(下)

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、4月26日(水)より、buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、台湾の人気スイーツ店「MeetFresh 鮮芋仙」とのコラボレーションによる、本場台湾のスイーツを存分にお楽しみいただけるスイーツbuffetを開催いたします。さらに、エバー航空より、オリジナルグッズが当たるプレゼントキャンペーンも実施いたします。

ヘルシー・ビューティー・フレッシュをコンセプトとするシェフズ ライブ キッチンでは、ヘルシーかつ美容効果が期待できると言われている台湾スイーツを存分にお楽しみいただけるスイーツbuffetをご用意いたしました。

台湾の人気スイーツ店「MeetFresh 鮮芋仙」とのコラボレーションでは、より本場のスイーツの楽しみ方を満喫していただけます。煉糖ゼリーや黒糖ゼリー、芋園など独特の食感とともに味わう台湾あんみつや、仙草ゼリーのモンブラン、フルーツソースと合わせた豆花(トウファ)などそのままの味わいを存分にお楽しみいただけるようご用意いたしました。さらに2021年11月、台湾にオープンしたインターコンチネンタル高雄より、オリジナルスイーツ「マンゴーとバニラムースのベリーヌ」も登場します。

buffetの始まりには、ファーストディッシュとして台湾の伝統スイーツ、パイナップルケーキをシェフズ ライブ キッチンスタイルでお届け。そのほか、マンゴーやパイナップルなど台湾ならではのフルーツを使用したケーキなどがbuffetに並びます。

また、点心や台湾定番の屋台フード「QQボール」、シェフズ ライブ キッチン大人気のパリパリチキンなど、充実したライトミールもお楽しみいただけ、遅めのランチにもおすすめです。

本場の台湾スイーツと、シェフの遊び心溢れる台湾フードを旅行気分ぜひご堪能ください。

<概要>

【期間】 2023年4月26日(水)~6月27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】 *税金込み、サービス料15%別

平日: 大人 ¥3,630 / 子供 ¥2,200、土日祝: 大人 ¥4,180 / 子供 ¥2,200

◆4/29~5/2のご利用: 大人 ¥4,522 / 子供 ¥2,200

【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/clk-with-meetfresh.html>

※協力: 台湾観光局 / 協賛: エバー航空

<魅惑の台湾スイーツbuffet with MeetFresh 鮮芋仙 平日限定！プレゼントキャンペーン>

▶5月7日以降の平日限定で、スイーツbuffetをご利用のお客様より、SNS投稿をしていただいた方先着30名様(各日5名様限定)にエバー航空のオリジナルグッズをプレゼントいたします。

・キャンペーン実施期間:2023年5月8日(月)から平日限定 ※なくなり次第終了

・賞品内容:

エバー航空オリジナルフライトキーチェーン ※3本セット 10個、エバー航空オリジナルステーションナリーセット 20個

・SNS投稿方法:

①公式Instagramを4つすべてフォロー。

ホテルインターコンチネンタル東京ベイ(@intercontitokyobay)、台湾観光局(@taiwan_mikke)、

インターコンチネンタル高雄(@intercontinental_kaohsiung)、エバー航空(@evaairways)

②4つの公式アカウントをつけてお写真や動画をご自身のSNSへアップ。

③投稿した画面をスタッフに見せて、オリジナルグッズをゲット。

【「魅惑の台湾スイーツbuffet with MeetFresh 鮮芋仙」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

・パイナップルケーキ シェフズ ライブ キッチンスタイル

デザート

・インターコンチネンタル高雄より:

マンゴーとバニラムースのベリーヌ

・MeetFresh 鮮芋仙より:

台湾あんみつ、豆花フルーツのせ

・ガラスボール:季節のフルーツ、フルーツタピオカ

・ソフトクリーム:ミルク、北海道あずき

・アイスクリーム:バニラ、チョコレート、季節のシャーベット、
完熟ゴールデンパインシャーベット

・ガトー:マンゴーとヨーグルトのムース、マンゴータルト、
オレンジロールケーキ、ショートケーキ、
パイナップルパイ、バイクドチーズケーキ

・プティフール:クッキー、アーモンドシヨクラ

カスタマイズデザートコーナー

・しぼりたてモンブラン(仙草ゼリー)

・シェフズスペシャルパフェ:ミルク

トッピング:オレオやアラザンなど5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、北海道あずき

ソフトクリーム2種を5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。

・バクケン窯で焼き上げた シューアイス

バニラ、チョコレート、季節のシャーベット

完熟ゴールデンパインシャーベット

・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

サラダ

日替わりサラダ3種、日替わり前菜3種

温製料理

日替わり温製料理、日替わり点心、パリパリチキン

カレー

日替わりカレー

その他

日替わりサンドイッチ、パン、QQボール

ドリンクバー

・ア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)



MeetFresh 鮮芋仙より
本場のスイーツをお楽しみいただける



台湾のインターコンチネンタル高雄より
マンゴーとバニラムースのベリーヌ



マンゴーをふんだんにのせたタルト



仙草ゼリーとあわせた
しぼりたてモンブラン



豆花(トウファ)フルーツのせ



芋園や煉糖ゼリーが入った
台湾あんみつ



台湾定番の屋台料理 QQボール



日替わり点心



台湾ならではのフルーツを使用した
スイーツをラインナップ



シェフズ ライブ キッチン 内観

<「MeetFresh 鮮芋仙」について>

台湾・台中の農家で生まれ育った温厚篤実な傳姉弟の二人が心を込めてつくる「芋園」や「豆花」、「仙草ゼリー」など自然素材をふんだんに取り入れた伝統スイーツ。

台湾発祥「MeetFresh 鮮芋仙」は、手作りにこだわり続けた王道台湾スイーツが評判をよび、今や世界各国800店舗を超えるブランドへと成長しました。



<「インターコンチネンタル高雄」について>

「インターコンチネンタル高雄」は、台湾第二の都市である高雄に位置する、台湾初となるインターコンチネンタルグループのホテルです。当ホテルは、最新のスマートテクノロジーと持続可能な開発を採用し、真のホスピタリティを提供する、まったく新しいラグジュアリー体験をご提供しております。また、アールデコの装飾が施された253室の客室をご用意しており、厳選されたスマート家電やインテリアが配置された快適で優雅な空間を演出しております。全客室には、日本語・中国語・英語対応の音声制御システムなどのスマート化サービスを完備し、お客様だけの特別な空間でゆったりとした時間をお過ごしいただけます。また、屋内プールやジムを備えたヘルスクラブでリラックスした後は、WA-RA(日本料理)、湛露(中華料理)、SEEDS(オールデイダイニング)の3つのグルメレストランで絶品のお料理をお楽しみいただけます。世界中の観光客が再び海外旅行を楽しんでいる中、高雄では数多くの海外アーティストによる大規模なコンサートが続々と開催され、バックストリート・ボーイズやウエストライフ、韓国アイドルグループBLACKPINKなどの人気アーティストも当ホテルに宿泊されていました。当ホテルは、世界中のエンターテインメント業界でも注目を集める、一流のラグジュアリー空間として、お客様に上質な体験をご提供いたします。

<https://ickaohsiung.com/>



インターコンチネンタル高雄 外観

<エグゼクティブパストリーシェフ 陳一輝(Marvin Chen) プロフィール>

日本、フランス、ドイツでの修行と外資系五つ星ホテルでの経験を重ねたのち、「インターコンチネンタル高雄」でエグゼクティブパストリーシェフを務める。国内外20年の豊富な経験と高い技術力を活かし、クリエイティビティの高いスイーツを創出しています。ホテル内全てのパストリーを監修し、異業種のコラボアフタヌーンティーをはじめとするスイーツを考案。「Delicatessen」にて、エグゼクティブパストリーシェフが手掛ける人気スイーツ「レモンタルト」や「パリ・プレスト」を含め、技と感性を尽くして創り上げた多彩なケーキを取り揃えております。



エグゼクティブパストリーシェフ 陳一輝

<「台湾観光局」からのお知らせ>

台湾観光局では最新の活動や観光情報を『いくたび、ふたたび台湾。』のHPに掲載しております。こちらのHPをぜひチェックしてみてください。

<https://go-taiwan.net/ikutabi/>



<「エバー航空」について>

エバー航空は、台湾初の民間航空会社として1989年に設立された、世界的なコンテナ船トップ企業であるエバーグリーンラインの姉妹会社です。就航以来、30年以上にわたり追求し続ける質の高いサービスと安全性は国際的に高い評価を受けており、世界のベスト航空会社ランキングで常に上位にランクインしております。航空機はボーイング社とエアバス社の機材を合わせて80機以上保有し、台北桃園国際空港を主な拠点として、アジア・ヨーロッパ・北米・オセアニアを結ぶグローバルなネットワークを展開、ビジネスと観光の主要都市60ヵ所以上に就航し、世界中に旅客およびカーゴサービスを提供しております。また、世界最大の航空連合スターアライアンスに加盟。スターアライアンスを通じて190ヵ国以上、1,300都市以上を結ぶ広大なネットワークを構築し、より円滑でグローバルなサービスを実現しております。日本では東京(羽田/成田)・大阪をはじめ、11空港より台湾行きを運航しております。

<https://www.evaair.com/ja-jp/index.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

<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>

「一品ひと品がスペシャルリテ」、「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。



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。(出勤前の検温と記録)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。