



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2023年5月31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

旬のトロピカルフルーツをふんだんに使用した、真夏を爽やかに彩るデザートで涼しげな夏を愉しむ

## トロピカルフルーツシャワー スイーツbuffe

期間:2023年6月28日(水)~9月5日(火)

場所:シェフズ ライブ キッチン



サマーフルーツを贅沢に使ったスイーツが楽しめるトロピカル気分満載のデザートbuffeを開催

夏に欠かせないホテルパティシエ特製のかき氷をお届け

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、6月28日(水)より、buffeレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、マンゴーやバナナ、パイナップルなど旬のトロピカルフルーツを贅沢に使用した色鮮やかなスイーツの数々をお楽しみいただける「トロピカルフルーツシャワー スイーツbuffe」を開催いたします。

夏ならではのフルーツをふんだんに使い、南国感あふれる色鮮やかなデザートをご用意いたしました。buffeの始まりには、ファーストディッシュとして香り高く優しい味わいのシェフ特製バナナケーキをお席へお届けいたします。デザートは、透き通るような鮮やかな青が目を惹くブルーハワイゼリー、ドラゴンフルーツやパイナップルなどのトロピカルフルーツがたっぷり入ったタピオカ入りのスープ、爽やかな味わいのオレンジロールケーキ、上品な甘さとサクサクとした食感を味わえるパイナップルと白桃のパイなど、涼やかなビタミンカラースイーツをバラエティ豊かにラインナップいたしました。

デザートのライブコーナーでは、天然氷をフローズンフルーツと一緒に削り、とろっとした食感が楽しめる夏に欠かせない果実感満載のかき氷を提供いたします。練乳をたっぷりかけて、心地いい冷たさと爽快な風味が夏の暑さで疲れた体に染み渡ります。さらに、4種のアイスクリームをトッピングしたシューアイス、ソースや生クリームでアレンジできるパンケーキやワッフルなど、多彩なカスタマイズデザートをお楽しみいただけます。

ライトミールには、様々な種類のチーズの食べ比べや、日替わりのカレー、サラダ、ホットディッシュ、サンドイッチなど充実した軽食の他、約30種類のドリンクを揃え、遅めのランチにもおすすめです。

今年の夏は、フレッシュなサマーフルーツを贅沢に使ったカラフルなスイーツとともに、南国気分を味わいながら夏を心ゆくまでお楽しみください。

<概要>

【期間】2023年6月28日(水)~9月5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

【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-fruit-shower.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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## 【「トロピカルフルーツシャワー スイーツ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】

- ・バナナケーキ

### 【デザート】

- ・ベリーヌ

ブルーハワイゼリー、マンゴープリン、  
フルーツパピオカ、ブルーベリーヨーグルトムース

- ・ガトー

バウムクーヘン、マンゴーココナッツムース、  
パイナップルと白桃のパイ、オレンジロールケーキ、  
タルトエキゾチック、瀬戸内レモンムース

### 【カスタマイズデザートコーナー】

- ・しぼりたてモンブラン
- ・苺とマンゴーのかき氷
- ・アイスクリーム4種

バナナ、チョコレート、季節のシャーベット2種

- ・バクセン窯で焼き上げたシューアイス

バナナ、チョコレート、季節のシャーベット2種

- ・パンケーキ、ワッフル

トッピング：3種のソース、生クリーム

### 【前菜】

日替わり前菜3種

### 【サラダ】

日替わりサラダ3種

### 【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

### 【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

### 【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)  
など約30種類



ファーストディッシュとしてバナナケーキを提供



パイナップル、マンゴーやドラゴンフルーツが  
たっぷり入った色鮮やかなピオカ入りのスープ



南国気分を味わえるトロピカルフルーツ  
を使用したスイーツをラインナップ



パリパリチキンや日替わりのホットディッシュ、  
サンドイッチなど充実した軽食メニュー



種類豊かなドリンクメニューを用意



しぼりたてモンブランを提供



チーズのカッティングサービス(イメージ)

### <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](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。