



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年8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

「実りの秋×北海道グルメ」をテーマにしたフェアを開催！バラエティ豊かな料理とデザートを楽しみながら食欲の秋を満喫

秋満喫！北海道グルメ旅 ランチ&ディナーbuffet

期間：2023年9月6日(水)～11月30日(木) 場所：シェフズ ライブ キッチン



秋の味覚を取り入れた料理と北海道を代表するグルメが楽しめる魅力満載なフェアを開催



贅を尽くした極上の海鮮丼



厳選した旬の食材を使った握りたての寿司と天ぷら

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、9月6日よりシェフズ ライブ キッチンにて、「実りの秋×北海道グルメ」をテーマに、北海道の恵みと秋ならではの食材でアレンジしたバラエティ豊かな料理と、北海道旅行気分になれるご当地グルメをお楽しみいただける「秋満喫！北海道グルメ旅 ランチ&ディナーbuffet」を期間限定で開催いたします。

今回のフェアは、シェフ特製の北海道を代表するグルメと秋の味覚を取り入れた料理やデザートの数々をご堪能いただけるランチ&ディナーbuffetをご用意いたしました。平日スペシャルメニューとして、数量限定で北海道噴火湾で採れたズワイ蟹を提供いたします。

シェフからのおもてなしのファーストディッシュは、芳醇な香りと濃厚な旨みを持つ十勝産のマッシュルームでアレンジした鶏つくねのスープをお席にてご提供いたします。サラダコーナーには札幌発祥のラーメンサラダや軽い口当たりが特徴の北海道産カッテージチーズを使ったサラダなどを5種類、冷前菜はなめらかな食感が楽しめる雲丹のフランや北海道産の赤肉メロンのジュレをのせた生ハムのムースなどをご用意。さらに、魚介の旨みがたっぷり詰まったブイヤベース、北海道産かぼちゃで作った濃厚な味わいのグラタンなどの温製料理をラインナップいたしました。

鉄板コーナーではランチタイムに鉄板で焼き上げたサクサクの食感がクセになる定番の人気メニューパリパリチキンを、ディナーでは北海道の郷土料理として知られるジンギスカンを出来たてでお届けいたします。また、ライブコーナーでは、ランチタイム限定で風味豊かなコクがある味わいの海老味噌ラーメンと香り豊かな塩ラーメンを、ディナーでは贅を尽くした海の幸をたっぷりのせた海鮮丼、厳選した旬の食材を使った握り寿司と天ぷらは、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。

デザートコーナーは、豊かな香りと奥深い味わいの和栗モンブラン、華やかな色合いと優しい甘味が特徴の紫芋モンブラン、洋栗の上品な甘みを活かしたしぼりたてモンブラン、なめらかな口当たりの濃厚なかぼちゃのプリンなど、秋の味覚をふんだんに使用したスイーツの数々をご堪能いただけます。

今年の秋は、北海道旅行気分を味わえるbuffetとともに、秋の豊かな恵みを心ゆくまでお楽しみください。

<概要>

【期間】2023年9月6日(水)～11月30日(木)

【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 ¥4,840 子供 ¥2,304 / 土日祝 大人 ¥5,720 子供 ¥2,957

ディナーbuffet (17:30～22:00) 平日 大人 ¥6,270 子供 ¥3,391 / 土日祝 大人 ¥7,370 子供 ¥3,652

【お問い合わせ・ご予約】0570-000222(ナビダイヤル) <https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-hokkaido-buffet.html>

【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

- ・十勝マッシュと鶏つくねスープ

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・北海道産水タコのサラダ 山わさびドレッシング
- ・札幌発祥ラーメンサラダ
- ・ローストビーフと赤キャベツと胡桃のサラダ 北海道産カッターチーズを載せて
- ・北海道産カボチャサラダ モンブラン風
- ・知床鶏とミックスビーンズのサラダ

冷前菜

- ・北海道産赤肉メロンのジュレ載せた生ハムムース
- ・インカのみぎめとタラのブランダード
- ・鴨スモークのプティリーフ添え マスカットソース
- ・北海道産クリームチーズとコーンの冷たいスープ(ランチのみ)
- ・北海道産クリームチーズとスモークサーモンのミルクレープ(ディナーのみ)
- ・雲丹フラン 冷たいスクランブルを載せて(ディナーのみ)

温製料理

- ・北海道産クリームチーズとスモークサーモンのキッシュ
- ・北海道産カボチャとベーコンのグラタン
- ・白身魚の北海道産ピーズのクルート焼き
- ・木の実を纏ったローストポーク ハスカップソース
- ・ミートパテとインカのみぎめのラクレットチーズ焼き
- ・ザンギ お好みのソースで(ランチのみ)
- ・シーフードのフイヤーベース(平日のみ)
- ・蟹とシーフードのフイヤーベース(土日祝のみ)



北海道産の食材でアレンジした温製料理を提供

平日限定スペシャルメニュー ※数量限定

- ・北海道噴火湾で採れたズワイ蟹 お好みのソースで

寿司

- ・ランチ : 鮪、烏賊、サーモン
- ・ディナー: 鮪、海老、烏賊、サーモン、季節の魚2種



平日数量限定で北海道噴火湾で採れたズワイ蟹を堪能できる

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 : 塩バターラーメン、海老味噌ラーメン
- ・ディナー: 海鮮丼ぶり

カレー(ランチのみ)

- ・たっぷり野菜のスープカレー、カボチャのレットカレー

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: ジンギスカン

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وند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、季節のシャーベット3種
- ・ソフトクリーム: ミルク、マロン
- ・ベリーヌ: かぼちゃプリン、紫芋モンブラン、ミックスベリー和栗モンブラン
- ・ガトー: ムース・オ・ポム、ブルミエモンブラン、アプリコッタルト、アップルパイ
- ・カスタマイズデザート: 絞りたて洋栗モンブラン、カラフルテイストパフェ(ミルク・マロン)、シェフズスペシャルパフェ(ミルク・マロン)、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3種)



秋の味覚を楽しめる色鮮やかで彩り豊かなサラダ



雲丹のフランや鴨のスモークなど様々な冷前菜を届け



バラエティに富んだ海の幸を味わえるフイヤーベース



海老の旨味を凝縮された風味豊かな海老味噌ラーメン



鉄板コーナーには北海道グルメのジンギスカンを用意



栗やかぼちゃなど秋の食材をふんだんに使用したデザートが並ぶ

<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、心をこめ、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ティ」、「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 キッチンには、「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。



シェフズ ライブ キッチン内観

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。