



ハロウィンデコレーションのスイーツや様々な味わいのモンブランを楽しめるデザートbuffetで心躍るハロウィンを

## モンブランだらけのハロウィンスイーツパーティー

期間:2023年9月6日(水)~10月31日(火)

場所:シェフズライブキッチン



ハロウィンデコレーションのスイーツや様々な味わいのモンブランを楽しめるデザートbuffetを開催

スペシャルパフェはミルクとマロンの味わいを用意(上)  
ファーストディッシュはクレープシュゼットをお席へお届け(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、9月6日(水)より10月31日(火)まで、buffetレストラン「シェフズライブキッチン」にて、ハロウィンデコレーションされたスイーツや様々な味わいのモンブランを楽しめるデザートbuffet「モンブランだらけのハロウィンスイーツパーティー」を開催いたします。

デザートbuffetは、おもてなしの一皿として洋栗のモンブランを添えたクレープシュゼットでスタートいたします。スイーツコーナーには秋の味覚の洋栗、紫芋、和栗のモンブランをハロウィンデコレーションでお届けいたします。さらに濃厚な味わいのかぼちゃプリン、キャラメル程よい苦みと洋梨の爽やかな甘味がマッチしたキャラメルポワール、りんごのシャリシャリとした食感が心地よいアップルパイ、りんごの上品な甘さと軽い味わいがくせになるムース・オ・ポムなどを揃えました。また、ガラスポウルにはフレッシュな秋のフルーツをお楽しみいただけるよう洋梨のコンポートや季節のフルーツをご用意しております。

カスタマイズコーナーでは、マロン風味のソフトクリームでアレンジしたハロウィンバージョンのシェフズスペシャルパフェ、目の前で仕上げるしぼりたて洋栗のモンブラン、お好きなアイスクリームをシューにトッピングして完成するシューアイスなどをラインナップ。さらに、フルーツやマシュマロなどの具材を、流れるチョコレートに付けて楽しむチョコレートファウンテンもご用意いたしました。また、定番のミニパンケーキやワッフルは国産天然はちみつや、フルーツソース、生クリームをトッピングして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を目の前でカットしてお届けするサービスや、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。

今年の秋は、秋の味覚をふんだんに使ったハロウィンデコレーションのスイーツとともに、パーティー気分で心躍るハロウィンをお楽しみください。

### <概要>

【期間】2023年9月6日(水)~10月31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)

【料金】\*税金込み、サービス料15%別

デザート&ライトミールbuffet

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/clk/plan/clk-halloween-sweets-party.html>

[添付資料]メニュー内容、「シェフズライブキッチン」の概要、リリースに関するお問い合わせ先、インターコンチネンタルホテルズ&リゾートについて

## 「モンブランだらけのハロウィンスイーツパーティー」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]

・クレープシュゼット 洋栗のモンブランを添えて

### [デザート]

・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

・ガラスボウル

季節のフルーツ、洋梨のコンポート

・ガトー

ムース・オ・ボム、プルミエモンブラン、

アプリコットタルト、アップルパイ、

ロールケーキ、ベークドチーズケーキ、

キャラメルポワール、クッキー

### [カスタマイズデザートコーナー]

・しぼりたて洋栗モンブラン

・シェフズスペシャルパフェ2種(ミルク、マロン)

・ソフトクリーム2種

ミルク、マロン

\* 5種のトッピングと10種のソースでカスタマイズいただけます。

・アイスクリーム5種

バニラ、チョコレート、季節のシャーベット3種

\* 5種のトッピングと10種のソースでカスタマイズいただけます。

・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3種

・パンケーキ、ワッフル

トッピング: フルーツソース、生クリーム、国産天然蜂蜜

・チョコレートファウンテン

具材: フルーツ、マシュマロ、焼き菓子



しぼりたてモンブランは洋栗の味わい



紫芋、洋栗、和栗を使ったモンブランをラインナップ



ガラスボウルには巨峰や洋梨など  
季節のフルーツをお届け



シャカシャカサラダは日替わりで3種を提供



秋の味覚のりんごや洋梨を使ったプティガトー

### [前菜]

日替わり前菜3種

### [サラダ]

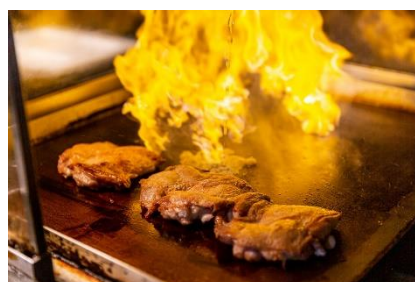
日替わりサラダ3種

### [温製料理]

日替わり温製料理、パリパリチキン

### [カレー・スープ]

日替わりカレー・スープ



人気メニューのパリパリチキン



秋を感じる、かぼちゃプリン、和栗のモンブラン

### [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  
本格チーズを日替わりで提供。

\* ブロックのチーズをシェフが目の前でカッティングいたします。

### [その他]

日替わりサンドイッチ・パンなど

### [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



チーズのカッティングサービス(イメージ)



アップルパイ、アプリコットタルト、  
日替わりのサンドイッチなど

### <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

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。