



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年9月19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

和栗、洋栗、紫芋のモンブランの食べ比べを楽しむ！秋の味覚をふんだんに取り入れたデザートの数々で秋を満喫

モンブランづくしのスイーツパーティー

期間：2023年11月1日(水)～11月30日(木)

場所：シェフズ ライブ キッチン



様々な味わいのモンブランの食べ比べを満喫できる



栗、かぼちゃ、紫芋など秋の味覚を贅沢に使用した秋ならではのスイーツbuffetを開催

洋栗の濃厚な味わいが楽しめるしぼりたてモンブラン

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、buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、栗やかぼちゃなどの秋の食材をふんだんに使用したスイーツや、味わいの異なるモンブランをお楽しみいただけるデザート&ライトミールbuffet「モンブランづくしのスイーツパーティー」を期間限定で開催いたします。

爽りの秋に向けて、秋ならではの食材を贅沢に使用したデザートの数々をご用意いたしました。

buffetの始まりには、ファーストディッシュとして濃厚な味わいが特徴の洋栗のモンブランを添えたクレープシュゼットをお席へお届けいたします。秋の味覚の代表格「洋栗」、「和栗」、「紫芋」を使ったモンブランを揃え、異なる風味と味わいをお楽しみいただけます。そのほか、なめらかな口当たりの濃厚なかぼちゃのプリン、香り豊かな洋梨と葡萄のゼリーがたっぷり入ったタピオカ入りのスープはガラスボウルで、アプリコットの爽やかな酸味を味わえる鮮やかなタルト、旬のいちじくをのせたまるやかな味わいのバークドチーズケーキなどをラインナップ。さらに、風味豊かなマロンと濃厚な味わいと自然な甘さが楽しめるソフトクリームは、10種類のトッピングやソースとともに自由に組み合わせいただけるパフェや、季節のアイスクリームをトッピングして楽しむシューアイスなど、カスタマイズデザートもご用意いたしました。また、オーダーを受けてから目の前でクリームをしぼって仕上げる洋栗のモンブランは、極上の風味とエアリーな食感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。

今年の秋は、秋の味覚をふんだんに取り入れたスイーツとともに、秋の訪れを感じていただきながら心躍るひとときをお楽しみください。

<概要>

【期間】2023年11月1日(水)～11月30日(木)

【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-mont-blanc-sweets-party_2023.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

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

【「モンブランづくしの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・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、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

バニラ、チョコレート、季節のアイスクリーム2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。

・パッケン窯で焼き上げたシューアイス

バニラ、チョコレート、季節のアイスクリーム2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:マシュマロ、焼き菓子

[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

[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



紫芋、洋栗、和栗を使ったモンブランを堪能できる



洋栗のモンブランを添えたクレープシュゼット



巨峰、りんごや洋梨をふんだんに取り入れた、秋の味覚が楽しめるプティガトー



自家製シューで作るカスタマイズシューアイス (イメージ)



かぼちゃ、栗など旬の食材を使った、秋ならではのデザートを用意



彩り豊かなシャカシャカサラダを提供



日替わりカレー(イメージ)



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。



<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。

寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。

<https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

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® アンパ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。