



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2020年7月27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

**「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」がテーマの  
ライブ感あふれるオールデイダイニング「シェフズライブ キッチン」が  
ニューノーマルを意識した新しいbuffeスタイルに生まれ変わって再オープン**

期間: 2020年7月22日(水)より

場所: シェフズライブ キッチン



シェフズライブ キッチン 料理イメージ



トッピングが選べる和風玉子焼きは目の前で調理

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:山田 弘之)では、ご好評いただいている「シェフズライブ キッチン」が、ニューノーマルを意識した新しいbuffeスタイルに生まれ変わって再オープンいたしました。

オープン当初からのコンセプト「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」に、新しい生活様式にふさわしく「出来立て・楽しい・おいしい」にこだわったライブステーションが加わり、訪れた瞬間から始まる、まるで専門店のような新感覚のbuffe体験を創造いたします。ランチ・ディナーでは以前より好評の、料理長からのおもてなし「コラーゲンたっぷりの美肌&健康スープ」をファーストディッシュとしてテーブルサービスいたします。サラダバーでは、個々盛りの8種から選べるシェフ特製サラダが新たにラインナップされ、シェフがそれぞれに合うドレッシングをかけて提供いたします。素材が選べる人気の天ぷらは揚げたてを、お寿司は新鮮なネタを目の前で握ります。また、ホテルらしくダイナミックに仕上げたローストポークや牛肉のパイ包み焼きは、お好みの分量をカッティングサービスさせていただきます。お好みのスパイスが選べ、自分好みにカスタマイズできるジューシーな唐揚げや、うなぎやトリュフなど高級食材を使ったふわふわの和風玉子焼きは、できたての味をお楽しみいただけるメニューとして今回新たに加わりました。

各料理コーナーには飛沫防止のアクリルカバーが付き、お客様同士の接触を避けるため、すべてのコーナーでスタッフがお料理やお飲み物をお手渡しいたします。安心安全を第一に考えたおもてなしで、みなさまのお越しをお待ちしております。

<概要>

【期間】 2020年7月22日(水)~8月31日(月)

【場所】 シェフズライブ キッチン/3F

【料金】 \*税金、サービス料13%別 \*ラストオーダーは各終了時間の15分前

ランチbuffe (11:00~14:30) 平日 大人 ¥4,000 子供 ¥2,000 / 土日祝 大人 ¥4,500 子供 ¥2,300

デザート&ライトミール(15:00~16:45) 平日 大人 ¥3,200 子供 ¥2,000 / 土日祝 大人 ¥3,500 子供 ¥2,000

ディナーbuffe (17:30~21:00) 平日 大人 ¥5,500 子供 ¥2,900 / 土日祝 大人 ¥6,300 子供 ¥3,200

【お問い合わせ・ご予約】 Tel:03-5404-2246(直通) [www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/)

[添付資料]メニューの内容・料金、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、開業25周年記念プロモーションについて

**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 / 近藤

Tel:03-5404-3913 / Fax:03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

\*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。

## 《ランチbuffet、ディナーbuffet》

### 【ランチ限定メニュー】

- ・パリパリチキン
- ・寿司(鮭、サーモン、イカ)
- ・ハーブの香りローストポーク
- ・チーズケースで和えた夏野菜ペペロンチーノ
- ・日替わりカレー(牛すじカレー、タイ風グリーンカレー、スープカレー)
- ・チキンの出来立て唐揚げ 選べるスパイス(おろしポン酢、油淋鶏、ヤンニョム)

### 【ディナー限定メニュー】

- ・ローストビーフ(和風ソース、レフォール、きざみわさび)
- ・寿司(鮭、サーモン、イカ、カンパチ、キスの昆布締め)
- ・天ぷら&揚げ物(海老、穴子、オクラ、カボチャ、シイタケ、ナス、スナックエンドウ)
- ・牛肉のパイ包み焼き ウェリントン風
- ・国産牛の鉄板しゃぶしゃぶ
- ・味噌汁(なめこ、ネギ、巻麴)

### 【ファーストディッシュ】

- ・コラーゲンたっぷりデトックススープのパイ包み焼き

### 【サラダ】

- ・バラエティ豊かな8種類のシェフ特製サラダ

### 【前菜】

- ・トウモロコシのフラン
- ・トマトとモッツアレラチーズのムース カプレーゼ風
- ・コールドビーフビーツソース
- ・イワシと夏野菜マリネ
- ・アイスバインのテリーヌ ハスカップソース

### 【温製料理】

- ・トロトロに煮込んだ牛すじのラザニア
- ・シーフードムース 抹茶の香りバターソース
- ・カジキマグロソテー 香草パン粉焼き タラトウイユ添え
- ・仔羊の赤ワイン煮込み
- ・出来立て和風玉子焼き  
(うなぎとネギの鰻巻き、しらすと青のりの和風オムレツ、トリュフとフォアグラバターの和風オムレツ)

### 【デザート】(～7/31)

- ・アイスクリーム: バニラ、チョコレート、抹茶、ストロベリーシャーベット
- ・バクケン窯で焼き上げたシューアイス
- ・ベリーヌ: ストロベリーパンナコッタ、ストロベリームース、ストロベリーカスタード
- ・ガトー: クラフティ、クレームダンジュ、スフレフロマージュ、リンゴのタルト

### 【デザート】(8/1～)

- ・アイスクリーム: バニラ、チョコレート、白桃シャーベット、ぶどうシャーベット
- ・バクケン窯で焼き上げたシューアイス
- ・ベリーヌ: ぶどうとグレープフルーツゼリー、桃と紅茶のゼリー
- ・ガトー: レモンムース、マスカットタルト、チーズケーキ、イチゴと白桃のムース

## 《デザート&ライトミールbuffet》

### 【ファーストディッシュ】

シェフのおもてなしスイーツ

### 【サラダ】

日替わりサラダ4種

### 【デザート】(～7/31)※上記デザートに加え

フルーツサラダ、ストロベリースープ、カヌレ、フルーツカスタード、ガトーショコラ、ティラミス、パウムクーヘン、ミルフィーユ、マカロン、

### 【デザート】(8/1～)※上記デザートに加え

ぶどうとヨーグルトのベリーヌ、フルーツサラダ、桃のスープ、ロールケーキ、シュークリーム、バナナブラウニー、パッションフルーツバナナ、チーズパイナップルムース、フランボワーズライチ、マカロン、クッキー

### 【前菜】

日替わり前菜3種

### 【温製料理】

日替わり温製料理5種



コラーゲンたっぷりデトックススープのパイ包み焼き  
(ランチ・ディナー)



8種類のシェフズサラダ



天ぷら&揚げ物(ディナー)



チーズケースで和えた夏野菜ペペロンチーノ(ランチ)



ハーブの香りローストポーク(ランチ)



牛肉のパイ包み焼き(ディナー)



デザートイメージ(季節により変更)



チキンの出来立て唐揚げ(ランチ)

### ＜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＞

「ヘルシー、ビューティー、フレッシュ」をコンセプトに、ライブ感あふれるbuffetスタイルを展開するシェフズライブキッチンは、シェフが目の前で料理するパフォーマンスをお楽しみいただけます。buffetの前にテーブルへお届けするファーストディッシュ「コラーゲンたっぷり美肌&健康スープ」は、当店自慢の一品です。少人数グループに最適な個室もございます。



シェフズライブキッチン 内観



## 【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。(入社前の検温と記録)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)、および食器用トレイ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、お食事はアラカルトオーダー方式で提供させていただいております。

#### 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。

## ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 開業25周年記念プロモーション (1995年9月1日開業)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは2020年、開業25周年を迎えます。これを記念しまして、25周年記念のテーマおよびロゴマークを制定いたしました。

テーマ: 「25 years of True Hospitality and Beyond」

開業から25年間の感謝の気持ちを込めて、今までもこれからも、真のホスピタリティと最上級のサービスをお届けします。心躍る明るい未来を創造し提供し続けてまいります。

ロゴマーク: ホテルは東京湾と隅田川に交差する水辺のロケーションにあり、四半世紀にわたり東京湾岸地域を灯台のように照らし続け、お客様に心躍る体験を提供してまいりました。そのホテルの外観をモチーフにし、ウォーターフロントにあるアイコンックなホテルをイメージさせる「青」を基調として作成いたしました。



## 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、70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できる旅を提供。いずれのホテルでも、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いただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。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、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)

IHGグローバルサイト: [www.ihg.com](http://www.ihg.com)

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: [www.anaihg.com](http://www.anaihg.com)