



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年5月16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

南国ハワイを彷彿とさせるトロピカルフルーツをアレンジしたスイーツやパンケーキをラインナップ
サラダやカレー、パリパリチキンなど軽食も充実したデザートbuffet

トロピカルフルーツシャワー ～ハワイアンスイーツbuffet～

期間: 2024年7月4日(木)～9月10日(火)

場所: 3F シェフズ ライブ キッチン



パパイア、マンゴー、パッションフルーツ、キウイ、ドラゴンフルーツなどのトロピカル気分を味わえる
スイーツの数々とサラダ、ポテトフライ、サンドイッチなど軽食も充実のデザートbuffet

ライブコーナーで提供するかき氷(上)
ファーストディッシュのココナッツブランマンジェ エキゾチックソース(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、7月4日よりbuffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、南国ハワイを彷彿とさせるマンゴー、パッションフルーツ、パイナップルなどのトロピカルフルーツをふんだんに使ったスイーツと、充実した軽食をラインナップした「トロピカルフルーツシャワー ～ハワイアンスイーツbuffet～」を開催いたします。

ファーストディッシュにはココナッツとマンゴーのブランマンジェにミルクアイスクリームをトッピングし、エキゾチックソースとライムゼストをアクセントにした一品をお席までお届けいたします。

常夏ハワイの海をイメージしたオーシャンブルーカラーのジュレや、柑橘系の爽やかな口当たりのゼリー、タピオカ、マンゴー、ドラゴンフルーツなどをアレンジしたガラスボールをラインナップし、トロピカルな気分を味わえるデザートを揃えました。ガトーは、パッション、マンゴー、パイナップル、ライムを使用したトロピカルなムース、マカダミアナッツの芳ばしい香りとチョコレート濃厚な味わいがクセになるガトーショコラ、パイナップルとココナッツのケーキ、フレッシュなパイナップル、マンゴー、オレンジを楽しめるタルト、アメリカンな気分になれるダークチェリーパイ、レモンクリーム酸味とキャラメリゼしたイタリアンメンゲのほのかな甘味が絶妙なガトーなどが並びます。

カスタマイズコーナーでは、かき氷が夏季限定で登場。ご注文をいただいてからシェイプしパッションマンゴーソースまたはいちごソースをかけてお届けいたします。ハワイの定番スイーツのパンケーキは、マカダミア風味の生クリームとマンゴーソースをご自由にトッピングしてフォトジェニックな一品にカスタマイズしていただけます。また、ミルクソフトクリームやお好みのアイスクリームで作るシェフズスペシャルパフェ、チョコレートファウンテンなどをご用意。クラッシュオレオやアラザンなど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、鉄板コーナーで焼き上げる人気メニュー「パリパリチキン」、シェフ特製カレーを2種類、ヘルシーでカラフルな彩りのサラダ、フライドチキンやポテトに加え、各種チーズのカットサービスが登場。ホットディッシュ、日替わりサンドイッチなど約15種類の軽食と、お好きなシロップを入れてお楽しみいただけるアレンジフレーバー炭酸水など約30種類のドリンクを揃え、豊富なバリエーションでお届けいたします。

<概要>

【期間】2024年7月4日(木)～9月10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】デザート&ライトミールbuffet * 税金込み、サービス料15%別

平日: 大人 ¥4,400 子供 ¥2,200 / 土日祝: 大人 ¥5,280 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-tropical-fruit-shower_2024.html

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

【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]

・ココナッツブラマンジェ エキゾチックソース

[デザート]

・ベリーヌ

ブルーキュラソーのジュレ、ヨーグルトムースとレモンジュレ、
グアムソースとピンクグレープフルーツ

・ガラスボール

季節のフルーツ

・ガトー

フリュイトロピコムース、マカダミア ガトーショコラ、
レモンメンゲのガトー、キウイのスフレフロマージュ、
パイナップルとココナッツのケーキ、ダークチェリーパイ、
メロンとぶどうのショートケーキ、タルトトロピック

[カスタマイズデザートコーナー]

・かき氷(いちごソース、パッションマンゴーソース)

・パンケーキ、ワッフル

トッピング: マカダミア風味クリーム、マンゴーソース、
天然ハチミツ

・しぼりたてモンブラン

・シェフズスペシャルパフェ3種

ミルク、チョコレート、モンブラン

・ソフトクリーム

ミルク

* 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4種

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。

・チョコレートファウンテン

具材: マシュマロ、焼き菓子



パッション、マンゴー、パイナップル、ライム
を使用したトロピカルなムース



旬のメロンとぶどうをトッピングした
ショートケーキ



キウイと生クリーム、パッションフルーツソース
でデコレーションしたチーズケーキ



ダークチェリーパイ(左)
パイナップルとココナッツのケーキ(右)



ブルーキュラソーやレモンなど爽やかな味わいの
グラススイーツと、ガラスボールには瑞々しい
トロピカルフルーツとタビオカをアレンジ



パイナップル、マンゴー、オレンジのフレッ
シュな味わいを愉しめるトロピカルなタルト

[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5種、名物パリパリチキン

[カレー]

日替わりカレー2種

[カッティングコーナー]

日替わりで各種チーズのブロックを目の前でカッティングして提
供いたします。

[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



ソフトクリームやアイスクリームで作るシェフズ
スペシャルパフェはお好みでトッピングができる



マカダミア風味のクリームとマンゴーソースで
自由にカスタマイズできるパンケーキとワッフル



しぼりたてモンブランは目の前でしぼり提供。
エアリーな食感を楽しめる



マカダミアナッツの芳ばしい香りとチョコレートの
濃厚な味わいがクセになるガトーショコラ



炭酸水にお好きなシロップを入れて
アレンジできるフレーバー炭酸水



日替わりで各種チーズのブロックを
目の前でカッティング(イメージ)



ランチの人気メニューパリパリチキン、カレー、
フライドチキンやポテトなどのライトミールも充実



レモンクリームの酸味とキャラメリゼした
イタリアンメンゲのほのかな甘味が絶妙な
ガトー

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、山崎、チェンバレン

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

<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。



<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が眼下に広がる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、東京ベイに臨む宴会会場、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。



ホテル外観

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

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。