



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2024年7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

＜北海道庁後援＞秋の味覚と道産食材をアレンジした北海道グルメをご堪能いただけるフェアを開催

## 北海道グルメ 秋の味覚フェア ランチ&ディナーbuffet

期間：2024年9月11日(水)～11月12日(火) 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



北海道産タラバ蟹や帆立など海の幸を味わえるブイヤベース

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11日よりシェフズ ライブ キッチンにて、北海道道央・道東地方をはじめとする各地の道産食材や秋の味覚をアレンジしたバラエティ豊かな料理と、ご当地グルメをお楽しみいただけるランチ&ディナーbuffetを北海道庁後援のもと期間限定で開催いたします。平日スペシャルメニューとして、数量限定で北海道産のズワイ蟹を提供いたします。

おもてなしのファーストディッシュは、北海道産のビーフとじっくりと炒めた玉ねぎ、チーズのオニオングラタンスープを熱々で提供いたします。人気のサラダコーナーには、コリコリの軟骨の食感がクセになる「カスベ」を香味揚げにしてトッピングしたサラダ、札幌発祥のラーメンサラダ、しっとりやわらかい知床鶏と北海道産ビーンズのサラダなど、ドレッシングにまで手作りにこだわりをご用意いたしました。冷前菜には、浜茹でされた石狩産水蛸を使用したカルパッチョや、上品な脂と濃厚な甘みが特徴の石狩産サクラマスのマリネなどをラインナップ。温製料理には、北海道産のタラバ蟹や帆立などの魚介の旨みがたっぷりと詰まったブイヤベース、北海道産ホワイトコーンのクリームグラタン、秋の味覚である芳醇な香りや濃厚な旨みが魅力の十勝マッシュとミートパテをのせた北海道産仔牛、北海道産カラフルビーンズを使用した濃厚な味わいの雲丹リゾット、音更町にある竹内養鶏場のお米で育った白い卵「米艶(こめつや)」をだし巻き風のオムレツにアレンジし蟹館をのせたシンプルで上品な味わいの一品、芽室町の熟成ジャガイモとたっぷりの野菜、チキンを自由にカスタマイズしていただける札幌名物スープカレーなどを提供いたします。さらにハロウィンにちなみ、フィンガーをモチーフにしたチョリソーを添えたシェフのユーモアあふれるカボチャのキッシュが登場。鉄板コーナーではランチタイムに鉄板で焼き上げた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のある味わいの海老味噌ラーメンと香り豊かな塩バターラーメンを、ディナー限定で贅を尽くした海の幸をたっぷりのせた海鮮丼ぶりをご堪能いただけるほか、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。

デザートコーナーには、しぼりたてモンブラン、ナッツとマロンのパイ、お墓をモチーフにしたティラミス、ブルーベリーとカシスのムース、ぶどうゼリー、巨峰ソフトクリームなど、秋の味覚を使用したハロウィンスイーツを取り揃えました。

北海道出身のシェフが自ら現地に足を運び、広大な大地の恵みからインスピレーションを受けて生み出した数々の道産食材をアレンジした料理や北海道グルメを心ゆくまでお楽しみください。

＜概要＞

【期間】2024年9月11日(水)～11月12日(火)

【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

ランチbuffet (11:00～14:30) 平日 大人 ¥5,060 子供 ¥2,304 / 土日祝 大人 ¥6,160 子供 ¥2,957

ディナーbuffet (17:30～22:00) 平日 大人 ¥6,710 子供 ¥3,391 / 土日祝 大人 ¥7,920 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-gourmet-fair\\_2024.html](https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-hokkaido-gourmet-fair_2024.html)

後援：北海道庁

【添付資料】メニュー内容、シェフズライブキッチン概要、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】

- \* 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

- ・北海道産ビーフとオニオンのグラタンスープ

### 選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・北海道産カスベの香味揚げと根菜のサラダ 山わさびドレッシング
- ・札幌発祥ラーメンサラダ 温泉卵添えて
- ・北海道クリームチーズとスモークサーモンのラップサラダ
- ・北海道産カボチャのパフェサラダ
- ・知床鶏と北海道産ビーンズのサラダ

### 冷前菜

- ・北海道産クリームチーズとポークリエット 北海道産赤肉メロンのジュレをのせて
- ・北海道産インカのみぎめと牛タンテリーヌ
- ・アイスバインのテリーヌとハスカップソース
- ・石狩産サクラマスのマリネ
- ・雲丹フラン(ランチのみ)
- ・石狩産 浜茹でした水蛸のカルパッチョ(ディナーのみ)

### 温製料理

- ・北海道産カボチャとソーセージのキッシュ
- ・北海道産ホワイトコーンのクリームソースとニョッキ、ベーコンのグラタン
- ・豚バラ肉マリネ ハスカップジャムとアーモンド焼き

### ランチのみ

- ・芽室町の熟成ジャガイモとたっぷり野菜、チキンのスープカレー
- ・北海道産真鱈とインカのみぎめのクルート焼きトマトソース
- ・北海道産シーフードのブイヤベース
- ・十勝マッシュのミートパテ 北海道産カラフルポテト添え
- ・北海道産カラフルビーンズと雲丹ソースのリゾット

### ディナーのみ

- ・サーモンのポワレ 味噌オランダーズソース ちゃんちゃん焼き風
- ・北海道産タラバガニとシーフードのブイヤベース
- ・北海道産仔牛にのせた十勝マッシュのミートパテ
- ・竹内養鶏場のお米で育った“米艶” 白い卵のだし巻き風オムレツ 蟹館かけ

### 平日限定スペシャルメニュー

- ・北海道産 茹でズワイ蟹 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

### 天ぷら(ディナーのみ)

- ・海老、烏賊、季節魚、季節野菜

### ご飯・麺など

- ・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

### 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: ラム肉とエゾ鹿のジンギスカン

### 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
- (フォン・ド・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、季節のアイス2種
- ・ソフトクリーム: ミルク、巨峰
- ・ペリーヌ: ブルーベリーとカシスのトリートムース、ラズベリーのトリックパンナコッタ、悪魔のトリビュートぶどうゼリー
- ・ガトー: グレイヴティラミス、こうもりマロンケーキ、スプーキーハンガアウトムース、ナッツ&マロンのセメンタリーパイ、クモの巣ガトーショコラ
- ・チョコレートファウンテン: かぼちゃ
- ・カスタマイズデザート: しぼりたて洋栗モンブラン、シェフズスペシャルパフェ(ミルク・巨峰)、バクテン窯で焼き上げた シューアイス(バニラ・チョコレート・季節のアイス2種)



熱々のオニオングラタンスープをお席までお届け



秋の味覚を楽しめる色鮮やかで彩り豊かなサラダ



道産食材をふんだんにアレンジした料理の数々



自分好みにカスタマイズできる本格スープカレー



塩バターラーメン(手前)と海老味噌ラーメン(奥)



栗やぶどうなど秋の食材を使用したハロウィンスイーツが並ぶ

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、チェンパレン

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

### <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220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、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。詳細は、ブランド公式サイト[www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他SNS [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。