



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年7月18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

旬の秋の味覚を使用したハロウィンスイーツにおばけをちりばめたデザートbuffet
ハロウィンスイーツbuffet～ゴーストハンティング～

期間:2024年9月11日(水)～11月12日(火)

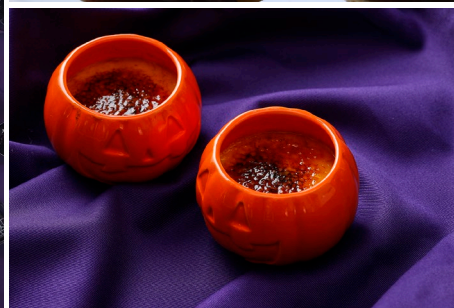
場所:3F シェフズライブ キッチン



栗やかぼちゃ、紫芋、洋ナシなど秋の味覚をふんだんに使用した、ゴーストハンティングが楽しめるデザートbuffet



お席で組み立てるヴァンパイア ファンクス(上)
ファーストディッシュのパンキンプリュレ(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11日より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、紫芋、洋ナシなど秋の味覚を使用したスイーツにおばけをちりばめた、ゴーストハンティング(おばけ探し)がテーマのハロウィンスイーツbuffetを開催いたします。

ハロウィンの世界を表現したスイーツbuffetのファーストディッシュには、パンキンプリュレをご用意。ハロウィン気分を盛り上げる濃厚なかぼちゃスイーツをお席までお届けいたします。

ベリーヌには血のように真っ赤なラズベリージュレをかけたパンナコッタや、ブルーベリーとカシスでさっぱりと仕上げたムース、骨をイメージした白いタピオカをのせたぶどうゼリーをラインナップ。不気味な雰囲気漂うガラスボールは、洋ナシのコンポートとフレッシュベリーをラベンダーシロップの中に入れ、目玉のチョコレートを浮かべて魔女のスープに仕上げました。ガトーは、ベイクドチーズケーキにかぼちゃクリームとかぼちゃチップで飾り付けをしたジャック・オ・ランタンをはじめ、トップにクモの巣を描いたガトーショコラ、こうもりが飛び交うマロンケーキ、おばけの遊び場のオレンジとカシスのムース、骸骨が顔を出すティラミス、竹炭のシューでできたモンスターなどのハロウィンスイーツに加え、季節の味をお楽しみいただけるナッツとマロンのパイや紫芋のタルトをご用意いたしました。

カスタマイズコーナーでは、パンケーキとジャム、マシュマロ、アーモンドをお席でご自身で組み立てていただくスイーツ、「ヴァンパイア ファンクス(吸血鬼の牙)」が初登場。お子様にも簡単に組み立てることができ、ヴァンパイアになったかのようなハロウィンフォトの撮影もおすすめです。また、しぼりたての洋栗モンブランや巨峰のソフトクリーム、かぼちゃのチョコレートファウンテンなど、カスタマイズコーナーでも秋の味覚をお楽しみいただけます。

ライトミール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」や、シェフ特製の日替わりカレー、ヘルシーでカラフルな彩りのパフェサラダ、各種チーズのカッティングサービス、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。

この秋は旬の食材を使用したスプーキーなハロウィンスイーツとともに、ゴーストハンティングをお楽しみください。

<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

【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-halloween-sweets-buffet_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]

・パンプキンブリュレ

[デザート]

・ベリーヌ

ラズベリーのトリックパンナコッタ、

ブルーベリーとカシスのトリートムース、

悪魔のトリビュートぶどうゼリー

・ガラスボール

魔女の洋ナシスープ

・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 ハングアウト ムース、

ナッツ&マロンのセメタリーパイ、

スワイリングスイートタルト、フロマージュ ジャック・オ・ランタン、

クモの巣ガトーショコラ、チャコールモンスター

[カスタマイズデザートコーナー]

・ヴァンパイア ファンクス

・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、天然ハチミツ

・しぼりたて洋栗モンブラン

・シェフズスペシャルパフェ

・バクテン窯で焼き上げたシューアイス

・ソフトクリーム

ミルク、巨峰

* 5種のトッピングと8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 2種

* 5種のトッピングと8種のソースでカスタマイズいただけます。

・かぼちゃ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]

・オ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



しぼりたてでお届けする洋栗のモンブラン



骸骨が覗くお墓をイメージしたグレイヴティラミス



淡い紫のカシスクリームにクモの巣が映えるガトーショコラ



定番のかぼちゃのおぼけフロマージュ ジャック・オ・ランタン



おぼけの遊び場をイメージしたスプーキー ハングアウト ムース



こうもりが飛び交うこうもりマロンケーキ



旬の紫芋の味わいが愉しめるスワイリングスイートタルト



チョコレートを挟んだ竹炭シューのおぼけ

チャコールモンスター



さっぱりとした味わいの魔女の洋ナシスープ



悪魔のトリビュートぶどうゼリー(左)
ラズベリーのトリックパンナコッタ(中央)
ブルーベリーとカシスのトリートムース(右)



シェフズスペシャルパフェもハロウィン仕様に



人気メニューのパリパリチキンやチーズのカッティングサービス、パンケーキ、ワッフルなど軽食も充実

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 その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。