



<ストロベリーフェア第一弾> 真っ赤ないちごと白銀の世界が織りなす、心躍るスイーツbuffetが登場

ルージュ・ストロベリースイーツbuffet

～スノーマンワンダーランド～

期間: 2024年11月13日(水)～12月25日(水)

場所: 3F シェフズライブ キッチン



旬のいちごを贅沢に使用し、雪の結晶やスノーマンの可愛いデコレーションで彩ったスイーツとともに心躍るフェスティブシーズンを演出



スノーマンのクリームダンジュタルト(上)
真っ赤ないちごを敷き詰めたタルト(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、11月13日よりbuffetレストラン「シェフズライブ キッチン」にて、「ストロベリーフェア」第一弾として旬のいちごを贅沢に使用し、雪の結晶やスノーマンの可愛いデコレーションで彩ったスイーツbuffetを開催いたします。

「ストロベリーフェア2024-2025」は、11月から第一弾、1月から第二弾、3月から第三弾と、冬から春先までストロベリーと掛け合わせそれぞれ異なるテーマで展開。第一弾ではフェスティブ気分を盛り上げるルージュカラーを基調としたいちごスイーツを主役に、雪の結晶やスノーマンの可愛いデコレーションが彩る「スノーマンワンダーランド」をお届けいたします。

スペシャルなファーストディッシュは、ふわふわの食感が口いっぱいに広がる愛らしいスノーマンフェイスのクリームダンジュタルトをお席までご用意いたします。ベリー又は甘酸っぱいいちごとラズベリーにライチやレモンを合わせ、異なる味わいをお楽しみいただける3種が並び、ガトーはいちごをたっぷりとのせたタルト、スノーマンのステンシルが可愛いとちおとめと練乳のムースケーキ、いちごとピスタチオをトッピングした華やかなパイ、濃厚なあまおうのマカロンなどが登場。雪の結晶やスノーマンのチョコレートなどでデコレーションし、スノーマンワンダーランドの世界観を演出いたします。また、フェスティブシーズンにふさわしいシュトーレン風のクグロフやクリスマスツリーをモチーフにした抹茶のタルト、リンツァーシュニッテンもご用意。さらに、平日限定でいちごを贅沢にのせた真っ白なブッシュドノエルを提供いたします。

カスタマイズコーナーには、スノーマンやサンタクロースの帽子をトッピングできるシェフズスペシャルパフェや定番のしぼりたてモンブランをラインナップしたほか、ワッフルは生クリームやプレッツェル、マーブルチョコレートをトッピングしてトナカイ風カスタマイズしていただだけ、フォトジェニックなランチョンマットとともに写真撮影もお楽しみいただけます。

ライトミールは鉄板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種類の軽食を取り揃えました。また、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を含め、約30種類の豊富なドリンクをご用意いたしました。

真っ赤ないちごと白銀の世界が織りなす、まるで童話の一ページに迷い込んだかのような空間で、いちご尽くしのスイーツを心ゆくまで堪能ください。

<概要>

【期間】 2024年11月13日(水)～12月25日(水)

【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 *クリスマス期間 12月15日～19日: 大人¥5,934～/12月20日～25日: 大人¥6,484～
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-rouge-strawberry-sweets-buffet_2024.html

【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あります。

【ファーストディッシュ】

・スノーマンのクレームダンジュタルト

【デザート】

ベリース

・いちごのパンナコッタとレモンジュレ
・ライチとラズベリーのベリース
・いちごゼリー

ガラスボール

・ベリーのスープ

ガトー

・フレッシュいちごを添えたラズベリームース
・スノーマンとちおとめミルク
・ウィンター カフェショコラ
・ホワイトレアチーズ
・いちごとピスタチオのパイ
・いちごのタルト
・リンツァーシュニッテン
・シュトーレン風クグロフ
・抹茶のツリータルト
・あまおうのマカロン

平日限定:タイムサービス

・ストロベリー ブッシュドノエルブラン

【カスタマイズデザートコーナー】

・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、
プレッツェル、マーブルチョコレート

・しばりたて洋栗モンブラン
・シェフズスペシャルパフェ
・バクセン窯で焼き上げたシューアイス
・ソフトクリーム

北海道ミルク、あまおう

* 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。

・いちご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】

・アレンジフレーバー炭酸水

* 炭酸水に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



いちごをたっぷり使用したブッシュドノエルブラン



スノーマンのステンシルで飾られた華やかなガトー



異なる味わいを楽しめる3種のベリース



サクッと軽い食感のパイは、いちごとピスタチオをトッピングして華やかに



フェスティブシーズンに欠かせない
シュトーレン風味のクグロフ



ワッフルはトナカイ風カスタマイズ可能



フレッシュいちごを添えたラズベリームース



ルージュカラーが映える
ベリー尽くしのスープ



シェフズスペシャルパフェは、スノーマンや
サンタクロースの帽子のトッピングを楽しめる



クリスマスツリーモチーフの抹茶タルト



「ストロベリーフェア2024-2025」は
1月17日～第二弾、3月19日～第三弾を予定



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など
軽食も充実(イメージ)

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

<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>

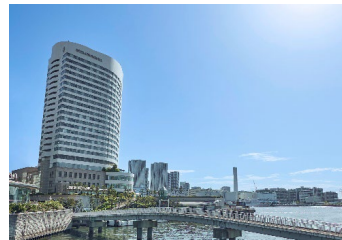
「一品ひと品がスペシャリテ」、「シェフの心が息づく躍動感あふれる海辺のオールデイダイニング」がコンセプトのシェフズライブ キッチンには、「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をテーマにした美味しいメニューを心ゆくまでお楽しみいただけ、元気で美しくなれるようなシェフの心遣いを感じていただけるレストランです。こだわっているのは“出来立ての美味しさ”と“心に残る楽しい時間”を提供すること。常に新しいシーンをご提案できるよう、美味しさと楽しさを追求し続けています。



<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。