



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2024年9月27日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

フェスティブシーズンを華やかに演出するシェフ渾身のパーティー料理をお届け
CHEF'S GIFT クリスマスランチ & ディナーbuffe ~ チーズ & ハーブ ~

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



フェスティブシーズンを華やかに彩るパーティー料理を揃えたbuffeを愉しめる



パーティー料理の定番ローストチキンもご用意



クリスマス期間限定で
牛フィレ肉とフォアグラのステーキを提供

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日よりシェフズ ライブ キッチンにて、フェスティブシーズンを華やかに演出するチーズとハーブをふんだんに使用したパーティー料理を揃えたクリスマスランチ & ディナーbuffeを提供いたします。

フェスティブシーズンを彩るbuffeは、人気定番メニューのローストビーフや握りたてのお寿司、揚げたての天ぷらに加え、2種のローストチキンなど賑やかでワクワクするパーティー料理を揃えた心躍るラインナップでお届けいたします。

buffeの始まりには、シェフからのおもてなしの一品として、シーフードと野菜を煮込んだブイヤベース風スープをサクサクのクルトンを添えてお席までお持ちいたします。人気のサラダコーナーには、ピーツの赤とバジルの緑が鮮やかなクリスマスカラーのタブレサラダなど、カラフルなシェフ特製サラダを5種類ご用意。冷前菜は、クリスマスツリーに見立てたカプレーゼや、ナッツやドライフルーツ、エディブルフラワーで飾ったクリームチーズのルーローなど目を惹く華やかな料理が並びます。

温製料理コーナーには、クリスマスツリー仕立てのシーフードのムースリヌヌや、スモークサーモンとチーズ & ポテトのキッシュのほか、ランチタイムにはザクザクとした食感のクリスピーライドチキン、ディナータイムにはお好みで選べる2種のローストチキンや人気メニューの特選ローストビーフなどをラインナップ。さらに、11月13日から12月19日までの期間にはタイムサービスを開催。ランチタイムにはローストビーフを、平日ディナータイムにはホタテや鮑など様々な貝を詰めたハーブソースが香るパイ包み焼きを時間限定、数量限定でご用意いたします。また、12月20日から25日の期間にはクリスマスのスペシャルメニューとしてやわらかくジューシーな牛フィレ肉とフォアグラのステーキを提供いたします。

デザートコーナーには、さっぱりとしたいちごのパンナコッタとレモンジュレや、優しい甘さがくせになる「とちおとめ」とミルクのケーキ、サクサクとしたいちごとピスタチオのパイ、あまおうソフトクリームやチョコレートファウンテンまでルージュカラーを基調としたいちごスイーツを揃えました。

華やかなパーティー料理の数々とともに、大切な人と過ごすスペシャルなフェスティブシーズンをお過ごしください。

<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

【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buffe (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

*クリスマス期間 12月15日~19日:大人 ¥7,034 ~ 子供 ¥2,957/12月20日~25日:大人 ¥7,584 ~ 子供 ¥2,957

ディナーbuffe (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

*クリスマス期間 12月15日~19日:大人 ¥10,230 ~ 子供 ¥3,652/12月20日~25日:大人 ¥10,664 ~ 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-christmas-buffet_2024.html

[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

- ・シーフードと野菜のブイヤベース風 クルトン添え

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・クリスマスリースサラダ
- ・クスクスとキヌアのカラフルなタブレサラダ
- ・フルーツサラダ カッターチーズを散らして
- ・半熟卵とベーコンのサラダ リオン風
- ・ターキーとスモークサーモンの2種のトルティーヤ

冷前菜

- ・トマト、モッツアレラのカプレーゼ クリスマスツリー仕立て
- ・2種のケーキサレ
- ・シーフードのマリネ 柚子の香り
- ・コールドビーフのタリアータ 2色ソースで
- ・クリームチーズのルーロー エディブルフラワーとナッツ&ドライフルーツ
- ・クリームチーズとオリーブのルーロー ノエル風(ディナーのみ)

温製料理

- ・ベーコンとペンのクラムチャウダー風グラタン
- ・スモークサーモンとチーズ&ポテトのキッシュ バジルの香り
- ・シーフードのムースリヌ ツリー仕立て バターソース
- ・白身魚のポワレ マリニエールソース

ランチのみ

- ・牛肉の赤ワイン煮と牛タンのみートパテ デミグラスソース
- ・マリネポークのリンゴとレーズンクルート焼き
- ・クリスマスフライドチキン
- ・本日のカレー2種

ディナーのみ

- ・色々なミートを詰めたパイ包み焼き
- ・ハーブの香るローストチキン
- ・フォアグラ、木の実をファルスしたローストチキン

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 : あらびきウィンナーのホットドック
- ・ディナー: 蟹とキノコの炊き込み 出し汁を添えて

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: 国産牛肉の鉄板しゃぶしゃぶ お好みのソースで
- ※12月20日~12月25日は提供なし

クリスマス限定スペシャルメニュー(12月20日~12月25日)

- ・牛フィレ肉とフォアグラのステーキ トリュフソース ロッシーニ風

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)

タイムサービス(12月20日~12月25日は提供なし)

- ・ランチ : ローストビーフ
- ・ディナー(平日限定): 色々な貝を詰めたパイ包み焼き ハーブソース
- ・ランチ&ディナー(平日限定): ストロベリー ブッシュドノエルブラン

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、あまおう
- ・ベリーヌ: 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ヌ、いちごゼリー
- ・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、ウインター 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
- ・チョコレートファウンテン: いちご
- ・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・あまおう)、バクケ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)



ブイヤベース風スープにクルトンを添えてお席までお届け



クリスマスカラーを基調としたカラフルなサラダ



華やかなクリームチーズのルーロー



マリネポークのリンゴとレーズンクルート焼き



色々なミートを詰めたパイ包み焼き



時間・数量限定の色々な貝を詰めたパイ包み焼き



いちごづくしのスイーツコーナー

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。



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、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。