



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2024年11月26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

＜ストロベリーフェア第二弾＞ バレンタイン&ホワイトデー気分を盛り上げる、いちごとチョコレートを掛け合わせたスイーツを楽しめるブッフェが登場
ストロベリー&チョコレートホリック スイーツブッフェ

期間: 2025年1月17日(金)~3月18日(火)

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、ミルク、ホワイト、ルビーの3種のチョコレートを掛け合わせたスイーツの数々

平日のタイムサービスでナポレオンパイをご用意(上)
旬のフレッシュいちごが楽しめる(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、1月17日よりブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、「ストロベリーフェア」第二弾として贅沢に使用した旬のいちごとチョコレートを掛け合わせたスイーツをラインナップし、バレンタインとホワイトデー気分を盛り上げるブッフェを開催いたします。さらに、フレッシュいちごもご用意し、チョコレートファウンテンにディップしてお楽しみいただけます。

「ストロベリーフェア2024-2025」の第二弾は、バレンタインとホワイトデーに向けていちごを主役に、ミルク、ホワイト、ルビーの3種のチョコレートを掛け合わせたスイーツをお届け。さらに、旬のフレッシュいちごもお楽しみいただけるほか、平日のタイムサービスとして、スペシャルなナポレオンパイを提供いたします。

グラススイーツには、ルビーチョコレートといちごソースを合わせたベリーヌ、ライトピンクカラーのいちごのパンナコッタ、濃厚なチョコレートにザクザクのクランブルといちごをのせたプリンなどが登場。ガトーには、いちごを贅沢に敷き詰めたタルト、美しいピンクのグラサージュが目目を惹くマスカルポーネフレーズ、いちごのクリームとハートモチーフのチョコレートでデコレーションされた濃厚なオペラ、ホワイトチョコレートといちごのブラウニーなどが並び、いちごとチョコレートのマリアージュを存分に堪能いただけます。また、おもてなしのフォーストディッシュとして、フレッシュいちごとカスタードクリームを包んだモチモチ食感のクレープをソース・ルージュとともに席までご用意いたします。

カスタマイズコーナーには、ほろ苦いコーヒーゼリーと濃厚でコクのあるミルクソフトを合わせたパフェが新登場。定番のしぼりたてモンブランは、チョコレート風味のフレーバーでお届けいたします。また、パンケーキやワッフル、自家製のシュークリーム生地には、生クリームやはちみつ、アイスクリームなどをトッピングして自分好みにカスタマイズしていただけます。

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種類の軽食を提供いたします。また、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。

いちごとチョコレートづくしのスイーツとともに、愛溢れる甘酸っぱいバレンタイン&ホワイトデーシーズンをお過ごしください。

＜概要＞

【期間】2025年1月17日(金)~3月18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】*税金込み、サービス料15%別 平日:大人¥4,510 子供¥2,200 / 土日祝:大人¥5,390 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-strawberry-chocolate-sweets-buffet_2025.html

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

【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】

・いちごクレープ ソース・ルーージュ添え

【デザート】

ベリーヌ

- ・いちごパンナコッタ
- ・チョコレートクランブルプリン
- ・ストロベリー&ローズhippティーゼリー
- ・ルビーチョコレートといちごのベリーヌ

ガラスボール

・ベリースープ

ガトー

- ・塩キャラメルショコラ
- ・マスカルポーネフリーズ
- ・いちごパイ
- ・いちごタルト
- ・フロマージュフリーズ
- ・オペラ
- ・あまおうマカロン
- ・いちごホワイトチョコブラウニー
- ・いちごマドレーヌ

平日限定:タイムサービス

・ナポレオンパイ

【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
- ・しぼりたてチョコレート風味モンブラン
- ・シェフズスペシャルパフェ
- ・バクケ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。
- ・チョコレートファウンテン
具材:マシュマロ、焼き菓子、フレッシュいちご

【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



マスカルポーネフリーズ



いちごとチョコレートづくしの
グラススイーツ4種



白とピンクのグラデーションが目を惹く
フロマージュフリーズ



いちごチョコレートを
ディップしたマドレーヌ



いちごをたっぷりと敷き詰めたタルト



ピンクカラーにデコレーションされたオペラ



ホワイトチョコレートといちごのブラウニー



いちごとピスタチオのパイ



ファーストディッシュのいちごクレープ



濃厚な塩キャラメルショコラ



ベリーづくしのスープ



カスタマイズコーナーには
コーヒーゼリーパフェが新登場

<「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。