



ホテル開業30周年を祝う、華やかなスペシャルbuffetが登場  
30周年セレブレーションフェア

～インターコンチネンタルシェフたちが織りなす匠の技と美食の饗宴～

期間：2025年1月17日(金)～4月8日(火) 場所：シェフズライブキッチン



ホテル開業30周年イヤーの幕開けを華やかに演出するスペシャルbuffet



ホテル内各レストランの味がbuffetで楽しめる



シェフたちのスペシャルコラボレーションが実現

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、2025年1月17日よりシェフズ ライブ キッチンにて、ホテル開業30周年イヤーの幕開けを華やかに演出するスペシャルランチ&ディナーbuffetを開催。ホテル内各レストランのシェフや海外のインターコンチネンタルホテルのシグネチャーディッシュを含めた豪華なメニューの数々をお届けいたします。

2025年9月1日にホテル開業30周年を迎えるにあたってのスペシャル企画第1弾として、総料理長の中宇柁をはじめとするホテル内各レストランの料理長と、クアラルンプール、マドリッド、ローマのインターコンチネンタルホテルよりシグネチャーディッシュのレシピ提供を受け、シェフズ ライブ キッチン料理長の佐藤がbuffetメニューとしてアレンジしたスペシャルセレブレーションランチ&ディナーbuffetをご用意いたしました。

buffetの始まりにはおもてなしの一品としてクラムチャウダー風のパイ包み焼きスープをお席までお持ちいたします。ホテル開業とともにオープンしたラ・プロヴァンスからは、魚と香味野菜でしっかりと出汁を取った南仏らしい味わいのブイヤベースとクスクスのニース風サラダをラインナップ。イタリアンダイニング ジリオンからは、緑鮮やかなラザーニャのほか、ランチ限定でポルチーニ茸を使用したボロネーゼソースのパスタをチーズケースで和えて提供いたします。鉄板焼 匠からはディナー限定でジューシーな宮崎牛のハンバーグ、マンハッタンからは赤ワインが香るコック オ ヴァン仕立てのテリーヌが登場。また、総料理長 中宇柁からのメニューとして、ランチ限定でホテル特製ビーフのブラックカレーと、平日夜限定のタイムサービスとして霧島純粋豚とフォアグラのパイ包み焼きをご用意いたします。さらに、インターコンチネンタル ローマのトリュフが香るビーフのカルパチョ仕立てなどの前菜メニューや、ランチ限定メニューとしてインターコンチネンタル クアラルンプールのオリエンタルなポテトとチキンのカレー、インターコンチネンタル マドリッドのバレンシア風パエリアをお楽しみいただけます。

デザートコーナーには、エグゼクティブシェフパティシエ 永井より平日限定タイムサービスの品としていちごをサンドしたナポレオンパイをご用意。さらに、旬のいちごをたっぷりとのせたタルトや、チョコレートクランブルプリン、ルビーチョコレートといちごのベリーヌなどいちごとチョコレートのマリアージュを存分に楽しめるスイーツを揃えました。

インターコンチネンタルホテルのシェフたちによるスペシャルセレブレーションメニューをぜひこの機会にお楽しみください。

<概要>

【期間】2025年1月17日(金)～4月8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 ¥5,170 子供 ¥2,304 / 土日祝 大人 ¥6,270 子供 ¥2,957

ディナーbuffet (17:30～22:00) 平日 大人 ¥6,820 子供 ¥3,391 / 土日祝 大人 ¥8,030 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/30th-anniversary-celebration-buffet\\_2025.html](https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/30th-anniversary-celebration-buffet_2025.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

- ・<シェフズライブ キッチン料理長佐藤より>クラムチャウダー風パイ包み焼きスープ

## 選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・<インターコンチネンタル ローマより>半熟卵とベーコンのシーザーサラダ
- ・<インターコンチネンタル ローマより>タコと香味野菜のサラダ 白バルサミコドレッシング
- ・イチゴとスモークサーモンのサラダ カッターチーズを散らして
- ・カモ胸肉のスモークとメロンのサラダ
- ・根菜と野菜スティックのガーデニングサラダ お好みのソースで

## 冷前菜

- ・<ラ・プロヴァンスより>クスクスサラダ ニース風
- ・<マンハッタンより>コック オ ヴァン仕立てのテリーヌ
- ・<インターコンチネンタル ローマより>ビーフカルパチョ仕立てトリュフの香り
- ・<インターコンチネンタル ローマより>マグロとアボカドのタルタル
- ・シーフードのサルピコン

## 温製料理

- ・<ラ・プロヴァンスより>ブイヤベース
- ・<ジリオンより>緑のラザーニャ
- ・トルティージャ
- ・塩漬け豚バラ肉のグリルとレンズ豆煮込み
- ・牛バラ肉の赤ワイン煮 ブルゴーニュ風
- ・季節魚ポワレ ハーブソース 野菜煮込みを添えて

## ランチのみ

- ・<総料理長 中宇祐より>ホテル特製 ビーフのブラックカレー
- ・<インターコンチネンタル マドリッドより>バレンシア風パエリア
- ・<インターコンチネンタル クアラルンプールより>ポテトとチキンのカレー

## 寿司

- ・ランチ : 鮎、烏賊、サーモン
- ・ディナー: 鮎、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 : <ジリオンより>チーズケースで和えたパスタ ポルチーニ茸香るボロネーゼソース
- ・ディナー: 真鯛の炊き込みご飯

## 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: <匠より>宮崎牛ハンバーグステーキ ポン酢ジュレ添え

## カッティングサービス(ディナーのみ)

- ・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

- ・ディナー(平日限定): <総料理長 中宇祐より>霧島純粋豚とフォアグラのパイ包み焼き
- ・ランチ&ディナー(平日限定): <エグゼクティブシェフパティシエ 永井より>ナポレオンパイ

## デザート

- \* 3月19日よりデザートメニューが変更になります。
- ・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: 北海道ミルク、あまおう
- ・ベリーヌ: いちごのパンナコッタ、チョコレートクランブルプリン、ストロベリー&ローズヒップティーゼリー、ルビーチョコレートといちごのベリーヌ
- ・ガトー: 塩キャラメルショコラ、マスカルポーネフレーズ、いちごパイ、いちごタルト
- ・チョコレートファウンテン
- ・カスタマイズデザート: しぼりたて洋栗モンブラン チョコレート風味、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)



クラムチャウダー風パイ包み焼きスープをお席までお届け



海外インターコンチネンタルホテルのシグネチャーディッシュも楽しめる



「ラ・プロヴァンス」料理長 井上のブイヤベースとニース風のサラダ



「ジリオン」料理長 阿部のボロネーゼソースパスタとラザーニャ



「匠」料理長 馬原の宮崎牛のハンバーグステーキ



「マンハッタン」料理長 村上のテリーヌ



総料理長 中宇祐のパイ包み焼き



エグゼクティブシェフパティシエ 永井のナポレオンパイ

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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

### <インターコンチネンタル ローマ アンバシヤトリ宮殿ホテルについて>

1903年に開業のローマの高級住宅街、「ヴェネト通り」の中心に位置するランドマークホテルであり、1900年にローマに滞在する大使をもてなすために建てられた後、1946年にはアメリカ大使館図書館として使用された、まさに「ラ・ドルチェ・ヴィータ」の象徴ともいえる歴史的建造物です。ネオ・クラシカルなディテールとコンテンポラリーなデザインを融合させた160の客室とスイートは、温かみのある色調でまとめられ、完璧なリラクセス空間を演出しており、ロビーなどの共有スペースや外観も、歴史的建造物の魅力をそのままに残しています。レシピ提供があったメインダイニング「Scarpetta NYC restaurant(スカルペッタ ニューヨークレストラン)」では、「五感で味わう」をコンセプトに、本場イタリア料理とアメリカ料理を見事に融合させた、インターナショナル料理を提供しています。

<https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/jp/ja/rome/romra/hoteldetail>



INTERCONTINENTAL  
ROME AMBASCIATORI PALACE

### <インターコンチネンタル クアラルンプールについて>

インターコンチネンタル クアラルンプールは、マレーシアの中心部に位置するワールドクラスのホテルです。ペトロナスツインタワーやコンベンションセンター、ショッピング、エンターテイメントが徒歩圏内にあり、絶好のロケーションを誇ります。改装されたばかりのホテルは、広々とした客室と受賞歴のある日本料理レストラン「タツ」をはじめとする多彩なダイニングオプションを提供しています。また、禅をテーマにしたスパや木造りのバーでのリラックスした時間を楽しむことができます。地元グルメを楽しめるセレナ・ブラッスリーやベントレーズ・パブも完備されており、多様な食の体験を提供しています。

<https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/jp/ja/kuala-lumpur/kulha/hoteldetail>



INTERCONTINENTAL  
KUALA LUMPUR

### <インターコンチネンタル マドリードについて>

インターコンチネンタル マドリードは、19世紀に宮殿として再建され、1950年代にはハリウッドスターの滞在先として知られたマドリード初の国際ホテルであり、歴史的な魅力を持つとともに、数々の国際的な賞を受賞し高い評価を得ています。302室の客室を備え、金融街に位置し、最高級のサービスと設備を提供しています。エレガントなロビーや美しい庭園を有し、スペイン料理や地中海料理を提供する「エル・ハルディン」レストランでは、伝統的な料理や季節ごとの特別メニューが楽しめます。夏季にはオープンエアのテラスでの食事も提供しています。

<https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/jp/ja/madrid/mddha/hoteldetail>



INTERCONTINENTAL  
MADRID

### <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

### <レストラン概要>

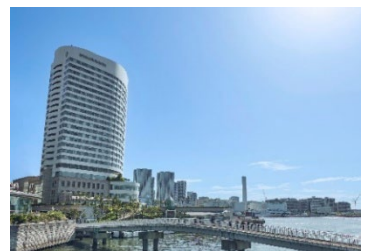
シェフが目の前で調理する、オールデイダイニング「シェフズライブキッチン」をはじめ、ニューヨークスタイルの新感覚イタリアン、伝統的な南フランス料理を現代風にアレンジしたモダンフレンチ、匠の技と厳選食材を提供する鉄板焼など、世界の味覚を網羅した7つのレストラン、ラウンジ&バーをご用意しています。また、レインボーブリッジやリトルマンハッタンと称される隅田川の夜景を臨むルーフトップバーも併設し、お客様のご利用目的、シチュエーションにあわせてお選びいただけます。



ホテルとともに30周年を迎えるラ・プロヴァンス

### <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](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。