



＜ストロベリーフェア第三弾＞春の訪れを感じさせるイースターモチーフのいちごスイーツbuffetが登場
ストロベリーガーデンスイーツbuffet～イースターピクニック～

期間：2025年3月19日（水）～5月12日（月）

場所：3F シェフズ ライブ キッチン



ストロベリーガーデンでのピクニックをテーマとしたイースターモチーフが可愛いスイーツbuffet

平日限定タイムサービスのピスタチオナポレオンパイ(上)
イースターバニーがモチーフのファーストディッシュ(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、3月19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」第三弾として、ストロベリーガーデンでのピクニックをテーマに、いちごのスイーツをイースターモチーフにデコレーションした可愛いビジュアルのスイーツbuffetを開催いたします。

「ストロベリーフェア2024-2025」の最後を飾るいちごスイーツbuffet第三弾は、春の訪れを感じさせるいちごとエディブルフラワーで彩られたストロベリーガーデンをテーマとし、イースターエッグやイースターバニーをモチーフとしたデコレーションが施された可愛いビジュアルでお届けいたします。

ファーストディッシュには、巣穴に飛び込んでいくうさぎをイメージしたクリームダンジュをご用意。グラススイーツにはいちごのパンナコッタをはじめ、グリーンとイエローの色合いが春らしいマンゴープリンや、卵の殻を模した器でお届けするギリシャヨーグルトのブラマンジェ、ショコラベルガモットのベリーヌが登場いたします。ガトーには、イースターエッグガーデンに見立てたショートケーキや、フレッシュいちごがたっぷり飾られた濃厚なバスクチーズケーキ、カラフルなエディブルフラワーが美しいカッサータ、ドラジェの王冠をあしらったクグロフなどをラインナップ。さらに、平日限定でアマレットを使用した濃厚なピスタチオクリームと甘酸っぱいいちごのマリアージュがお楽しみいただけるナポレオンパイを提供いたします。

カスタマイズコーナーでは、シェフズスペシャルパフェとしてあまおうのソフトクリーム、ミルクソフトクリームに加え、コーヒーゼリーパフェもラインナップし、オレオクラッシュやアラザンなどお好みのトッピングをお楽しみいただけます。また、ミニパンケーキ、ワッフルは、国産天然はちみつや、フルーツソース、生クリーム、定番のしぼりたてモンブランを添えていただくのもおすすめです。

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。

春のピクニック気分を盛り上げる可愛いイースターモチーフのいちごスイーツをお楽しみください。

＜概要＞

【期間】2025年3月19日（水）～5月12日（月）

【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】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-strawberry-garden-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】

- ・イースターバニー クレームダンジュ

【デザート】

ベリーズ

- ・いちごパンナコッタ
- ・サンシャイン マンゴープリン
- ・ギリシャヨーグルトブラマンジェ
- ・ショコラベルガモットベリーズ

ガラスボール

- ・ベリースープ

ガトー

- ・ガーデンショートケーキ
- ・ラズベリーノワゼット
- ・いちごタルト
- ・フルールカッサータ
- ・ピスターシュシヨコラ
- ・エッグクラウンクグロフ
- ・いちごシュークリーム
- ・マカロン シトロン
- ・バスクフリーズ

平日限定:タイムサービス

- ・ピスタチオナポレオンパイ

【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

- ・しぼりたて洋栗モンブラン
- ・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。

- ・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



イースターエッグガーデンをイメージした
ショートケーキ



イースターバニーの耳を飾った
ピスターシュシヨコラ



ドラジェの王冠をあしらった
エッグクラウンクグロフ



フレッシュいちごをたっぷりのせた
バスクチーズケーキ



いちごをたっぷりと敷き詰めたタルト



いちごがごろっと入った
シュークリーム



さっぱりとした味わいの
グラススイーツ



定番のしぼりたてモンブラン



ライトミールも充実(イメージ)



シェフズスペシャルパフェ

<「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。



シェフズ ライブ キッチン

<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オ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。