



北海道直送のズワイ蟹、10種の具材から選べる海鮮丼、握りたて寿司など贅沢な料理が堪能できる

春の北海道フェア ランチ&ディナーbuffet ～五感で味わうライブ感！蟹・寿司・海鮮～

期間：＜第一弾＞2025年4月9日(水)～5月12日(月)、＜第二弾＞5月13日(火)～6月30日(月) 場所：シェフズライブ キッチン



平日限定で北海道直送のズワイ蟹が食べ放題！



蟹・寿司・海鮮をメインに、五感で味わうライブ演出が楽しめる「春の北海道フェア」を開催(イメージ:第二弾)

10種の具材から選べる豪華な海鮮丼

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、4月9日よりシェフズライブ キッチンにて、蟹・寿司・海鮮をメインにした道産食材尽くしの「春の北海道フェア」を開催いたします。北海道直送の紅ズワイ蟹、10種の具材から選べる海鮮丼、注文を受けてから目の前で握る寿司など贅沢な海鮮料理をご堪能いただけるほか、北海道産黒毛和牛やエゾ鹿などの豪華な食材をアレンジした逸品をご用意いたしました。また、第一弾と第二弾で料理のラインナップを一部変更し、何度味わっても新鮮な美味しさと楽しさをお届けいたします。

北海道出身の料理長・佐藤が手掛ける本フェアは、4月9日～5月12日の第一弾、5月13日～6月30日の第二弾と期間を分け、料理のラインナップを一部変更してお届けいたします。

北海道直送の茹で紅ズワイ蟹、一貫ずつ丁寧に握る寿司、10種の具材から選べる贅沢な海鮮丼をはじめとする海鮮料理を存分にお楽しみいただけるほか、北海道産の豪華食材を使用した料理も豊富に取り揃えました。北海道産赤肉メロンやエゾ鹿をアレンジした冷前菜、ジンギスカン風のラム肉のグリル、蟹と北海道産コーンのグラタン、北海道産シーフードのブイヤベース、北海道・芽室町の熟成ジャガイモや野菜をトッピングできるスープカレーなど多彩なメニューをご用意いたしました。さらに、目の前でチーズケースで和えて仕上げる北海道産ホタテのパスタや、鉄板で焼き上げる北海道産黒毛和牛のジューシーなハンバーグ、揚げたての天ぷら、シェフが切り分けるローストビーフなどシェフズライブキッチンならではの「出来立て・楽しい・美味しい」を体感できるライブ演出もお楽しみいただけます。また、「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」のコンセプトのもと提供しているファーストディッシュは、第一弾では春らしさを感じるグリーンカラーの十勝産インカのめざめの冷製スープを、第二弾では初夏の爽やかさを感じる十勝産ホホワイトコーンのスープをお席までお届けいたします。

スイーツは、第一弾期間中は春の庭園をイメージしたいちごスイーツを取り揃えました。カスタマイズコーナーでは、しばりたてモンブランやお好みに合わせてカスタマイズしていただけるシェフズスペシャルパフェもご用意。第二弾では、旬を迎えるメロンをふんだんに使用したスイーツをお楽しみいただけます。さらに、平日限定のタイムサービスとして、第一弾はアマレット香のピスタチオのナポレオンパイを、第二弾ではメロンの風味と瑞々しさをご堪能いただけるメロンロールケーキを提供いたします。

春から初夏にかけて、シェフ自慢の「出来立て・楽しい・美味しい」を体験できるライブステーションで、五感を刺激する料理の数々をお楽しみください。

＜概要＞

【期間】2025年4月9日(水)～6月30日(月) ＜第一弾＞4月9日(水)～5月12日(月)、＜第二弾＞5月13日(火)～6月30日(月)

【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】03-5404-2222

https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-spring-hokkaido-fair_2025.html

【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

- ・第一弾: 十勝産インカめがめの冷製スープ コラーゲンジュレとグリーンピースムース添え
- ・第二弾: 十勝産ホワイトコーンのスープ コーンムースとブイヤベースジュレ

▼選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- <共通>
- ・札幌発祥ラーメンサラダ 音更町の白い卵を添えて
 - ・春野菜ステーキ 北海道産味噌ソースとチーズソースで
 - ・北海道産タコトビの香味揚げと彩り野菜のサラダ 山わさびドレッシング

- <第一弾>
- ・北海道産ビーフリエットと十勝産ビーツのサラダ リヨンドレッシング
 - ・知床鶏と春キャベツのサラダ アーリオ・アーリオ

- <第二弾>
- ・十勝産カラフルビーンズと牛タンのサラダ パルメザンチーズ
 - ・石狩産水蛸とトマトのサラダ

▼冷前菜

- <共通>
- ・北海道産エゾ鹿のパテとマスカルポーネタルト ハスカップソース
 - ・十勝産インカめがめとカツオたたきのサラダ ニース風

- <第一弾>
- ・石狩で採れたサクラムスのタルタル 北海道産昆布を添えて
 - ・北海道産赤肉メロンジュレをのせた生ハムムース
 - ・蟹みそのフランをのせた十勝産ホワイトコーンのムース

- <第二弾>
- ・えりも産油カレイのマリネ ラビゴットソース
 - ・赤肉メロンのスープ 生ハム添え
 - ・天地人トマトのムースとモッツアレラチーズムース バジルの香り

▼温製料理

- <共通>
- ・石狩湾イナダのポワレ 十勝産ビーツと桜の香るマリニエールソース
 - ・北海道産シーフードのブイヤベース
 - ・知床鶏とフォアグラ&ミートの香草パン粉焼き(ランチのみ)
 - ・チーズケースで和えたパスタ 北海道ホタテのポモドーロペロンチーノ(ランチのみ)
 - ・芽室町熟成ジャガイモとたっぷり野菜、2種のスープカレー(ランチのみ)

- <第一弾>
- ・蟹とショートパスタの北海道産コーンクリームグラタン
 - ・北海道発祥いもちとチキンのピザ風
 - ・豚バラのコンフィ 北海道ビーンズ添え ハスカップソース
 - ・ラムのグリル ジングスカンのタレとラタトゥイユを添えて(ディナーのみ)

- <第二弾>
- ・北海道名物ザンギ&揚げイモ
 - ・いもちと根室町枝豆&コーンのグラタン
 - ・十勝マシウの香るミートパテ オランダーズソース
 - ・ラム肉のロースト ハスカップソース(ディナーのみ)

▼平日限定スペシャルメニュー

- ・北海道直送 茹で紅ズワイ蟹 お好みのソースで

▼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、真鯛、根室産ニシン

▼天ぷら(ディナーのみ)

- ・海老、烏賊、季節野菜、季節の魚(第一弾:根室産氷下魚、第二弾:根室産チカ)

▼ご飯・麺など

- ・ランチ 第一弾: フライドチキンのハンバーガー
- 第二弾: 塩バターラーメン、焦がし味噌ラーメン
- ・ディナー お好み海鮮丼ぶり



寿司職人による握りたての寿司(イメージ)



ロースビーフのカットサービス



注文を受けてからご用意する天ぷらと寿司



<第一弾>十勝産インカめがめの冷製スープ



五感で楽しめるライブ感のある演出



<第二弾>十勝産ホワイトコーンのスープ



ジュシーで熱々の北海道産黒毛和牛ハンバーグ



彩り豊かなサラダ&前菜



5月13日から料理のラインナップを一部変更



チキンハンバーガー&スープカレー



シェフズスペシャルパフェ



ラーメン2種&スープカレー2種



しぼりたてモンブラン



道産食材をたっぷりとアレンジした温製料理

▼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: 北海道産和牛ハンバーグ ゴーダチーズをかけて

▼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)

▼デザート(第一弾:4月9日~5月12日)

※第二弾期間中(5月13日~6月30日)はメロンスイーツに変更

・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

・ペリーヌ

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、いちごパンナコッタ、ショコラベルガモットペリーヌ

・ガトー

ガーデンショートケーキ、ラズベリーノワゼット、フルールカッサータ、ピスターシュ ショコラ

・チョコレートファウンテン: いちごチョコレート

・カスタマイズデザート

しほ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)、
バッ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)

▼平日限定タイムサービス

- ・ピスターシュナポレオンパイ



ピスターシュナポレオンパイ(イメージ)



5月12日までいちごスイーツを提供



5月13日からはメロンスイーツをご用意

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ルティ」、「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。



料理長 佐藤克紀

<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。