



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年4月3日

報道関係者各位

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

フレッシュメロン3種の食べ比べが楽しめる！みずみずしいメロンの魅力がたっぷり詰まったスイーツbuffe

メロンスプラッシュ・スイーツbuffe～第一弾 with チェリー～

期間:2025年5月13日(火)～6月30日(月)

場所:3F シェフズ ライブ キッチン



艶やかなグリーンと優美なラベンダーモーブをキーカラーにし、
甘美なメロンに甘酸っぱいチェリーをアクセントにしたスイーツbuffeを開催

(上)フレッシュメロン3種の食べ比べ
(下)メロンをたっぷりとのせたシャルロットケーキ

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、5月13日よりbuffeレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、初夏に旬を迎える甘美なメロンを主役に甘酸っぱいチェリーをアクセントにした「メロンスプラッシュ・スイーツbuffe～第一弾 with チェリー～」を開催いたします。さらに、フレッシュメロン3種の食べ比べもご用意し、みずみずしい果実の魅力を存分にお楽しみいただけます。

艶やかなグリーンカラーと優美なラベンダーモーブカラーを基調にした、上品で華やかなビジュアルのスイーツが並ぶ本buffeでは、青肉と赤肉の2種のメロンを贅沢に使用したシャルロットケーキや、口どけの良いメロンチーズケーキ、メロンとキウイをたっぷり飾ったタルトなど、多彩なメロンスイーツをお楽しみいただけます。さらに、メロンパン風の可愛いシュークリームや、レトロなクリームソーダ風ゼリー、メロンソースをのせたパンナコッタなど、メロンの風味を存分に味わえるメニューもご用意。甘酸っぱいチェリースイーツも充実しており、グリオットチェリーのヴェリーヌや、チェリーとチョコレートが絶妙にマッチしたフォレノワール、淡いラベンダーカラーのグリオットチェリーのパイなど、見た目にも華やかなスイーツがテーブルを彩ります。

平日限定のタイムサービスでは、芳醇な香りと甘みが際立つメロンロールケーキを提供。人気のカスタマイズコーナーでは、北海道メロンとミルクソフトクリームのシェフズスペシャルパフェや、コーヒーゼリーパフェを、お好みのトッピングとともにお楽しみいただけます。

ライトミールには、鉄板で焼き上げる「パリパリチキン」やシェフ特製の日替わりカレー、カラフルなサラダ、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種類の軽食をご用意。さらに、好きなシロップで楽しめるアレンジフレーバー炭酸水を含む、約30種類の豊富なドリンクも取り揃えております。

さらに、7月1日からはメロンスプラッシュ・スイーツbuffe～第二弾 with マンゴー～を開催いたします。旬の果実が織りなす、涼やかで華やかなひとときを心ゆくまでご堪能ください。

< 概要 >

【期間】2025年5月13日(火)～6月30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-melon-splash-sweets-buffet-first-round_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、鷹見、山崎、チェンバレン

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

[添付資料]メニュー内容、「シェフズ ライブ キッチン」概要、ホテル概要、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】

* 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】

ジューシーメロン・ミルククレープ

【デザート】

ベリーヌ

- ・クリームソーダ風ゼリー
- ・メロンパンナコッタ
- ・ラベンダー＆ヨーグルト
- ・グリオットチェリーのヴェリーヌ

フレッシュメロン

- ・日替わり3種のフレッシュメロン食べ比べ

ガトー

- ・メロンチーズケーキ
- ・メロン＆シトラスムース
- ・メロンタルト
- ・フォレノワール
- ・メロンショートケーキ
- ・チェリーパイ
- ・メロンパンシュークリーム
- ・メロンシャルロットケーキ

平日限定:タイムサービス

- ・メロンロールケーキ

【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
- ・バッ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、北海道メロン
- * 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。
- ・ホワイト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



丸みのあるフォルムがキュートな
メロンチーズケーキ



メロンとキウイを
贅沢に飾ったタルト



レトロなクリームソーダ風ゼリーや
グリオットチェリーのヴェリーヌなど4種



メロンパンのような可愛らしい
ビジュアルのシュークリーム



淡いラベンダーカラーのチェリーパイ



平日限定タイムサービスの
メロンロールケーキ



カシスクリームを合わせた
メロンショートケーキ



濃厚なチョコレートと
甘酸っぱいチェリーが絶妙にマッチ



シェフズスペシャルパフェ3種



ファーストディッシュ
ジューシーメロン・ミルククレープ



ライトミールも充実(イメージ)



定番のしぼりたてモンブラン



7月からはメロンとマンゴーの
スイーツをテーマにお届け

<「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。



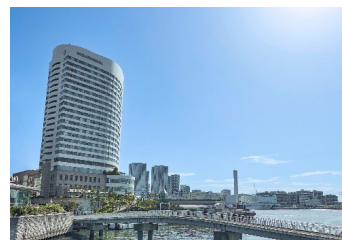
シェフズ ライブ キッチン

<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ニ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。