



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年5月15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

メロン&マンゴーが贅沢に味わえる！フレッシュメロンやかき氷パフェとともに爽快感あふれる夏のひとときを。

メロン Splash・スイーツbuffet～第二弾 with マンゴー～

期間: 2025年7月1日(火)～8月31日(日)

場所: 3F シェフズ ライブ キッチン



フレッシュメロンが贅沢に味わえる



メロン&マンゴーのかき氷パフェ

甘美でみずみずしいメロンと、夏の陽射しをたっぷり浴びた芳醇なマンゴーをアレンジしたスイーツ

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、7月1日よりbuffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、甘美でみずみずしいメロンと芳醇なマンゴーが贅沢に味わえる「メロン Splash・スイーツbuffet～第二弾 with マンゴー～」を開催いたします。フレッシュメロンの食べ放題のほか、夏季限定のひんやり爽やかなメロンとマンゴーのかき氷パフェや、平日限定タイムサービスの「マンゴーのトロピカルムース・ガラス」もご用意いたしました。

真夏のバカンス気分へと誘う本スイーツbuffetでは、甘美でみずみずしいメロンと、夏の陽射しをたっぷり浴びた芳醇なマンゴーをアレンジしたスイーツを贅沢にお楽しみいただけます。人気のシェフズスペシャルパフェには、メロンとマンゴーフレーバーのかき氷パフェが夏季限定で登場。フレッシュメロンの食べ放題や、クリームソーダ風ゼリー、メロンタルト、マンゴーパイ、マンゴーとパッションフルーツを組み合わせたトロピカルなムースなど、見た目にも涼やかで彩り豊かなティータイムを演出いたします。

また、お一人様ずつに提供する特別なファーストディッシュは、メロンの果実感を贅沢に味わえるメロンスープに、ひんやりとしたココナッツソルベを添えた一品をご用意し、buffetのはじまりを華やかに彩ります。

さらに、平日限定のタイムサービスでは、ドライアイスの涼感あふれる演出とともに提供する「マンゴーのトロピカルムース・ガラス」をお楽しみいただけます。カスタマイズコーナーでは、北海道ミルクソフトクリームや、しぼりたて洋栗モンブラン、自家製シュー生地とお好みのアイスクリームを組み合わせるオリジナルシューアイスなど、バリエーション豊かな体験を提供いたします。

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、お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。

みずみずしい果実が彩る真夏のスイーツbuffetで、涼やかで贅沢なひとときをお楽しみください。

<概要>

【期間】 2025年7月1日(火)～8月31日(日)

【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。* お盆期間は料金に変更になる可能性があります。

平日: 大人 ¥4,730 子供 ¥2,200 / 土日祝: 大人 ¥5,500 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-second-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】

メロンスープ〜ココナッツソルベを添えて〜

【デザート】

ベリーヌ

- ・クリームソーダ風ゼリー
- ・赤肉メロン杏仁豆腐
- ・メロンとヨーグルトのムース
- ・マンゴープリン

フレッシュメロン

- ・日替わりフレッシュメロン

ガトー

- ・メロンフレチーズケーキ
- ・メロンカッサータ
- ・メロンタルト
- ・マンゴーパイ
- ・マンゴー&ライチムース
- ・メロンパンシュークリーム
- ・トロピカルムース
- ・マカロンシトロン

平日限定:タイムサービス

- ・マンゴーのトロピカルムース・グラッセ

【カスタマイズデザートコーナー】

- ・シェフズスペシャルパフェ
- かき氷パフェ2種(メロン・マンゴー)、コーヒーゼリーパフェ
- ・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

- ・バクケン窯で焼き上げたシュー生地

- ・ソフトクリーム

北海道ミルク

* 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



メロンの果実感を贅沢に味わえる
ファーストディッシュ



メロンとキウイを
贅沢に飾ったタルト



丸みのあるフォルムがキュートな
メロンチーズケーキ



アーモンドスライスの香ばしさと
サクサクのパイ生地が楽しめる



レトロなクリームソーダ風ゼリーや
マンゴープリンなど4種のグラススイーツ



平日限定のタイムサービスで提供する、
マンゴーのトロピカルムース・グラッセ



爽やかなマカロンシトロン



フレッシュメロンを飾った
華やかなカッサータ



マンゴーとパッションフルーツを
組み合わせたトロピカルムース



マンゴー&ライチムース



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



お好みのシロップで楽しめる
アレンジフレーバー炭酸水

<「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。