



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年5月19日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

夏フェス気分バラエティ豊かな肉グルメを堪能！四万十麦酒牛やロッシーニ、BBQスペアリブなどが登場

THE MEAT～サマーミートフェスタ～ ランチ&ディナーbuffe

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



真夏のフェス気分を満喫できるバラエティ豊かな肉づくしのbuffeを開催



希少な四万十麦酒牛のカルビを鉄板焼きで提供



6種の具材から選べる本格的なタコス

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「シェフズライブキッチン」にて、夏フェス気分でご堪能いただける「THE MEAT～サマーミートフェスタ～ランチ&ディナーbuffe」を開催いたします。BBQポークスペアリブ、骨付きのローストチキン、ホットドッグ、希少な四万十麦酒牛カルビの鉄板焼き、特製ローストビーフ、フォアグラのロッシーニ風など、豪快かつ贅沢な肉料理をお届けいたします。さらにタコスや彩り豊かな冷製スープ、爽やかなかき氷パフェなど、夏にふさわしいメニューも多彩に取り揃えました。

真夏のフェス気分を味わえる本buffeでは、バラエティ豊かな肉グルメをご用意いたしました。食べ応え抜群のBBQポークスペアリブ、骨付きのローストチキン、四万十ポークのアイスバイン、カオマンガイや出来立てのホットドッグなどをラインナップ。さらに、四万十麦酒牛カルビの鉄板焼きにガーリックライス添えたスペシャルな一皿や、目の前で切り分けて提供する特製ローストビーフ、平日タイムサービス限定のフォアグラのロッシーニ風など、豪快かつ贅沢な肉料理が登場いたします。また、コーンビーフやプルドポークをアレンジしたサラダ、鴨肉の生ハムとメロンを合わせた冷前菜、チーズのエスプーマをのせた彩り豊かな冷製スープ、6種の具材からトッピングを選べるタコスなど、暑い季節にふさわしいメニューをご用意いたしました。

ファーストディッシュは、バジルとチーズが香る、夏野菜とベーコンのミネストローネスープをお席までお届け。また、握りたての寿司や揚げたての天ぷらもご堪能いただけ、ライブ感のある演出でフェス気分を一層盛り上げます。

スイーツコーナーでは、メロンやマンゴーを使用した季節感あふれるスイーツをお届け。かき氷パフェや、平日限定タイムサービスのマンゴーのムース・グラッセなど、ひんやり爽やかな味わいをご堪能いただけます。

さらに、7月25日～8月17日の夏休み期間中、お子様向けにヨーヨーすくいやスーパーボールすくいのほか、コック帽をかぶってスイーツデコレーションに挑戦できる「キッズシェフ体験」もご用意いたしました。また、世界各地のビール20種を取り揃えた「ワールドビールフェア」も同時開催中で、多彩な肉料理とのペアリングとともに楽しみいただけます。

五感で味わう「夏フェス気分」を、ぜひシェフズライブキッチンでご体験ください。

＜概要＞

【期間】2025年7月1日(火)～8月31日(日) * 夏休みキッズイベント 7月25日(金)～8月17日(日)まで

【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 * お盆期間は料金に変更になる可能性があります

ランチbuffe (11:00～14:30)

平日 大人 ¥5,170 子供 ¥2,304 / 土日祝 大人 ¥6,380 子供 ¥2,957

ディナーbuffe (日～金17:30～21:00、土17:30～22:00)

平日 大人 ¥7,040 子供 ¥3,391 / 土日祝 大人 ¥8,250 子供 ¥3,652

【お問い合わせ・ご予約】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-summer-meat-festa_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、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】

- *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

- ・コラーゲンたっぷり夏野菜とベーコンのミネストローネスープ バジルとチーズの香り

▼選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・スモークサーモンとアボカドのサラダ レ몬の香り
- ・生ハムのシーザーサラダ チーズクルトン添え
- ・コーンビーフと半熟卵のサラダ リヨンドレッシング
- ・ブルドポークとミックスビーンズのサラダ
- ・照り焼きチキンとたっぷり野菜のトルティーヤ

▼冷前菜

- ・カラフルな冷製スープ チーズのエスプーマー添え
- ・カモ胸肉の生ハムとメロンのマスタードソース
- ・シーフードとマンゴーのセビーチェ
- ・夏野菜とベーコンのケーキサレ
- ・大豆ミートのタコス お好みのトッピングで

▼温製料理

- ・BBQポークスペアリブ ハニーマスタードを添えて
- ・四万十ポークのアイスバイン
- ・ポテトとナスのミートグラタン
- ・シーフードとチーズのアヒージョ ガーリックトースト添え
- ・白身魚のポワレ ハーブとトマトのソース

＜ランチのみ＞

- ・クラブケーキを詰めたタルト
- ・ミートパテのロコモコ風

＜ディナーのみ＞

- ・ローストチキンのガイヤーン風 スパイスな青パパイヤサラダを添えて

▼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、季節魚2種

▼天ぷら(ディナーのみ)

- ・海老、烏賊、季節野菜、季節魚2種

▼ご飯・麺など

- ・ランチ 出来立てホットドッグ トマト&チーズソース
本日のカレー2種

(マイルドビーフカレー、ホテル特製ブラックカレー、
タイ風グリーンカレー、スープカレーなど)

- ・ディナー タイ風チキンライス カオマンガイ

▼鉄板コーナー

- ・ランチ : バリバリチキン(おろしポン酢、BBQソース、フルール・ド・セル4種)
- ・ディナー: 四万十麦酒牛カルビの鉄板焼き ガーリックライスと半熟卵添え

▼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)

▼平日限定タイムサービス

- ・ランチ ローストビーフ
- ・ディナー 牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフソース



牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフソース



ローストビーフは目の前で切り分けて提供



ワールドビールフェアも同時開催



様々なスタイルの肉グルメを堪能



たっぷりの夏野菜が味わえるミネストローネ



ブルドポーク、照り焼きチキン、コーンビーフ
などをアレンジした彩り豊かなサラダ



肉にフィーチャーした温製料理



カラフルな冷製スープ、タコス、
鴨肉の生ハムなどが楽しめる冷前菜



カオマンガイ(左)とホットドッグ(右)



四万十ポークのアイスバイン



真夏のフェス気分を味わえる



キッズシェフ体験

▼デザート

- ・ソフトクリーム：北海道ミルク
- ・アイスクリーム：バニラ、チョコレート、季節のアイス2種
- ・ベリーヌ：クリームソーダ風ゼリー、マンゴープリン、赤肉メロン杏仁豆腐、メロンとヨーグルトのムース
- ・ガトー：メロンチーズケーキ、マンゴー＆ライチムース、トロピカルムース、メロンカッサータ
- ・フレッシュメロン
- ・チョコレートファウンテン：ホワイトチョコレート
- ・カスタマイズデザート：しぼりたて洋栗モンブラン、かき氷パフェ(メロン・マンゴー)、コーヒゼリーパフェ、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)



メロンとマンゴーのスイーツが楽しめる



平日限定のタイムサービス



涼を感じるメロンとマンゴーのかき氷パフェ

▼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

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、チェンパレン

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。



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。



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 その他SNS www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。