



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年7月25日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

平日限定ズワイ蟹食べ放題、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
秋の北海道フェア ランチ&ディナーbuffe
～蟹と海鮮の極み～

期間：9月1日(月)～11月9日(日) 場所：シェフズライブ キッチン



蟹と海鮮をメインとした極上の道産の幸を味わう「秋の北海道フェア」を開催



平日限定で北海道直送の紅ズワイ蟹が食べ放題



彩り豊かな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、9月1日よりシェフズライブキッチンにて、北海道の海の恵みを存分に味わえる秋の北海道フェアを開催いたします。紅ズワイ蟹の食べ放題をはじめ、揚げたての天ぷら、彩り豊かな具材から選べる海鮮丼、目の前で一貫ずつ握る本格寿司など、秋の味覚を取り入れた贅沢な海鮮料理が勢揃いし、道産の秋食材をアレンジした多彩なメニューもご用意いたしました。

北海道・札幌出身の料理長・佐藤が手掛ける本フェアは、ご好評をいただいた春に続く第二弾。今回はさらに充実した料理のラインナップで北海道の秋の旨みを取り揃えました。

平日限定で提供する北海道直送の茹で紅ズワイ蟹食べ放題をはじめ、職人たちが丁寧に握る寿司、旬の食材を揚げたてでお届けする天ぷら、彩り豊かな具材から選べる豪華な海鮮丼など海鮮を極めた逸品が勢揃いするほか、北海道産の秋の味覚をふんだんに取り入れたメニューが並びます。「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、北海道を代表する希少なじゃがいも「インカのめざめ」を使用したスープに、雲丹フランを添え華やかにbuffeのスタートを彩ります。エゾ鹿やカスベ、栗カボチャなど北海道産の食材をアレンジした冷前菜、石狩産真鱈とポテトのオープン焼きやホタテとミックスビーンズのイカ墨リゾット、ハーブでマリネしたラムのグリル ジンギスカン風といった北海道の豊かな秋を感じられる温製料理をご用意。さらに、旨味が凝縮された貝出汁の塩ラーメンに濃厚な海老味噌ラーメン、北海道カボチャのレッドカレーなど北海道のソウルフードも充実しております。ライブキッチンでは、目の前で仕上げるボリュームな北海道産ビーフの鉄板すき焼きライスバーガー風や、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」を五感でお楽しみいただけます。

スイーツコーナーでは、みずみずしいシャインマスカットと芳醇なマロンを使用した秋の恵みをご用意いたしました。カスタマイズコーナーでは、人気の洋栗の搾りたてモンブランの他、北海道ミルクと巨峰ソフトが登場。お好みでオリジナルパフェにアレンジをしてお召し上がりいただけます。また、平日限定のタイムサービスではハロウィン気分を盛り上げるジャック・オー・ランタンのパンプキンプリンを提供いたします。

料理長・佐藤が選び抜いた北海道の豊かな恵みと贅沢な海鮮の極みが豪快に詰まった、旬の味わいを五感で楽しめる出来立ての料理を心ゆくまで堪能ください。

＜概要＞

【期間】2025年9月1日(月)～11月9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 (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-autumn-hokkaido-fair_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

【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インカのめざめスープ 雲丹フランを添えて

▼選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・エゾ鹿のパテとドライフルーツのサラダ ハスカップドレッシング
- ・たっぷり野菜のラーメンサラダ
- ・北海道クリームチーズとスモークサーモントルティーヤ
- ・北海道産栗カボチャのサラダ モンブラン風
- ・北海道産カスベのサラダ ポン酢ジュレと山わさびマヨネーズで

▼冷前菜

- ・北海道産長いもとメカジキのタルタル 山わさびドレッシング
- ・インカのめざめとコンビーフのテリーヌ
- ・北海道産タコトンビと野菜のマリネ
- ・サクラマスのミ・キューイ 北海道産昆布のソース

ランチのみ

- ・蟹味噌のフランと音更町の冷たいスクランブル

ディナーのみ

- ・北海道産ストラッチャテッラを載せた北海道産メロンジュレと生ハム

▼温製料理

- ・北海道かぼちゃとニョッキのグラタン
- ・北海道ベーコンとコーンのキッシュ 紫イモのモンブラン風
- ・北海道産シーフードのプイヤベース
- ・十勝産マッシュルームとフォアグラのミートパテ カラフルなクルート焼き

ランチのみ

- ・北海道産ホタテとミックスビーンズのイカ墨リゾット
- ・石狩産真鱈とポテトのオープン焼き
- ・天地人トマトとポークのストウワート

ディナーのみ

- ・ハーブでマリネしたラムのグリル ジンギスカン風
- ・北海道産サーモンパイ クリビヤック風

▼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 北海道産ビーフの鉄板すき焼き ライスバーガー風

▼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、刻みわさび、フルール・ド・セル4種)

▼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、季節魚2種

▼天ぷら(ディナーのみ)

- ・海老、烏賊、季節野菜、季節の魚

▼ご飯・麺など

- ・ランチ 海老味噌ラーメン
旨味たっぷり貝出汁塩ラーメン
北海道カボチャのレッドカレー
野菜たっぷりのスープカレー
- ・ディナー お好み海鮮丼ぶり



コラーゲンたっぷりインカのめざめスープ
雲丹フランを添えて



贅沢なくらい好きなだけ味わえる



職人達が丁寧に握る本格寿司



彩り豊かなカラフルサラダ



北海道産の食材をアレンジした冷前菜



秋の味覚をふんだんに取り入れた温菜料理



北海道産ビーフの鉄板すき焼き ライスバーガー風



旨味が凝縮されたラーメン2種

▼デザートコーナー

・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、巨峰

・ベリーヌ

マスカットのジュレ、キャラメルポムのパンナコッタ、ぶどうとカシスのムース

・ガトー

マロンキャラメルムース、洋栗のモンブラン、ナッティ・ショコラガトー

シャインマスカットのレアチーズムース、渋皮栗と抹茶のオペラ

・チョコレートファウンテン: ホホワイトチョコレート

・カスタマイズデザート

しば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・巨峰・コーヒゼリー)

▼平日限定タイムサービス

・ジャック・オー・ランタンのパンプキンプリン



お好みのパフェにカスタマイズ



実りの秋を贅沢に味わえるスイーツ



迫力のある大きなパンプキンプリン

<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して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。

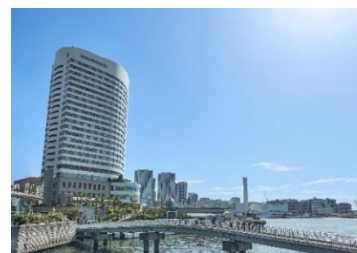


料理長 佐藤克紀

<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、東京湾に臨む宴会場、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