



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年7月23日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

みずみずしく輝くシャインマスカットと芳醇なマロンが織りなす、華やかな秋のスイーツbuffetが登場

オータムスイーツコレクションbuffet ～シャインマスカット&マロンの魅惑～

期間: 2025年9月1日(月)～11月9日(日)

場所: 3F シェフズ ライブ キッチン



フレッシュシャインマスカットが贅沢に味わえる



目の前でしぼって提供するモンブランパフェ

みずみずしく輝くシャインマスカットと芳醇なマロンを主役に、秋の味覚をアレンジしたスイーツの数々

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buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、「オータムスイーツコレクションbuffet～シャインマスカットとマロンの魅惑～」を開催いたします。贅沢に味わえるシャインマスカットの食べ放題や、目の前でしぼって仕上げるモンブランパフェをはじめ、みずみずしく輝くシャインマスカットと芳醇なマロンを主役に、秋の味覚をアレンジした多彩なスイーツを取り揃えました。また、平日限定のタイムサービスでは、愛らしいジャック・オー・ランタン型の器から取り分けて提供するパンプキンプリンも登場いたします。

「ぶどうの女王」と称されるシャインマスカットをふんだんに使用したスイーツは、艶やかなタルト、ふんわりと軽いショートケーキ、なめらかな口当たりのレアチーズケーキなどをラインナップ。フレッシュのシャインマスカットも食べ放題でお楽しみいただけます。また、栗をたっぷりを使用したスイーツには、ごろっと栗をのせたサクサクのマロンパイ、軽やかな口どけの洋栗モンブランケーキ、キャラメルと栗のムース、濃厚な渋皮栗をあしらった抹茶のオペラなど、秋の味覚が勢揃い。人気のシェフズスペシャルパフェには、しぼりたてで提供するモンブランパフェや巨峰ソフトクリームのパフェが登場し、ライブ感あふれるひとときを演出いたします。

また、お一人様ずつに提供するスペシャルディッシュには、ふわふわ食感のキャラメルシフォンケーキをご用意し、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、愛らしいジャック・オー・ランタン型の大きな容器に入ったパンプキンプリンを、取り分けて提供いたします。

ライトミールには、鉄板で香ばしく焼き上げる「パリパリチキン」やシェフ特製の日替わりカレー、彩り豊かなサラダ、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ました。

シャインマスカットのときめく美しさと栗の豊かな味わいが広がる、魅惑のスイーツbuffetをぜひご堪能ください。

＜概要＞

【期間】 2025年9月1日(月)～11月9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。

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-autumn-sweets-collection-buffet_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。

【スペシャルディッシュ】

キャラメルシフォンケーキ

【デザート】

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
- フレッシュフルーツ
- ・シャインマスカット食べ放題

ガトー

- ・シャインマスカットとぶどうのタルト
- ・シャインマスカットショートケーキ
- ・シャインマスカットのレアチーズケーキ
- ・マロンパイ
- ・マロンキャラメルムース
- ・洋栗のモンブラン
- ・渋皮栗と抹茶のオペラ
- ・ナッティ・ガトーショコラ
- ・紫芋のケーキ
- ・ピスタチオのマカロン

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

【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
洋栗モンブラン、巨峰、コーヒーゼリー
- ・パンケーキ

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

- ・ソフトクリーム

北海道ミルク、巨峰ソフト
* 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】

- ・オ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



艶やかなシャインマスカットと
ぶどうのタルト



軽やかなくちどけの洋栗モンブラン



なめらかなシャインマスカットの
レアチーズケーキ



ふんわりと軽い
シャインマスカットショートケーキ



ジャック・オー・ランタンに扮した
パンプキンプリン(平日タイムサービス)



サクサクのパイ生地に
芳醇なマロンを贅沢にのせたパイ



濃厚な抹茶オペラには
渋皮栗をあしらってご用意



キャラメルシフォンケーキ
(スペシャルディッシュ)



グラススイーツも秋仕様に



人気のシェフズスペシャルパフェ



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



ナッツをたっぷりとしらった
ガトーショコラ



マロンキャラメルムース

<「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。