



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2020年9月10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

ハロウィンモチーフや秋の素材を使ったスイーツが勢ぞろい
ハロウィン デザート&ライトミール ブッフェ

期間:2020年9月11日(金)~10月31日(土)

場所:シェフズ ライブ キッチン



かぼちゃやおばけモチーフがスイーツを彩る



人気のカスタマイズコーナーのひとつ「シェフ特製パフェ」

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:山田 弘之)では、「シェフズ ライブ キッチン」にて、ハロウィンモチーフや秋の素材を使ったスイーツが勢ぞろいする「ハロウィン デザート&ライトミール ブッフェ」を開催いたします。

今年のハロウィンシーズンも、かぼちゃやおばけのモチーフで彩られたデザートが登場いたします。スイーツコーナーではグレープゼリーやパンプキンチーズケーキ、アップルパイなども並び、秋の味覚を使ったスイーツなどがお楽しみいただけます。館内で焼き上げたシュークリームやフォンダンショコラ、季節ごとにフレーバーが選べるアイスクリームやソフトクリームは、20種類のソースやトッピングとともに自由に組み合わせただけのカスタマイズデザートとして人気の高いアイテムです。また、「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をコンセプトとしてブッフェレストランとして定評のある「シェフズ ライブ キッチン」のシェフによる、季節の素材を使った前菜、サラダ、温製料理を日替わりで12種類、その他サンドイッチやデザートタイム限定の本格チーズを6種類そろえたチーズコーナーなどをご用意し、お食事がわりにも十分ご満足いただけるラインナップとなっております。

各料理コーナーには飛沫防止のアクリルカバーが付き、お客様同士の接触を避けるため、各コーナーでスタッフがお料理やお飲み物を直接お手渡しするか、お客様ご自身で自由にお取りいただける小分けの食器などをご用意いたします。安心安全を第一に考えたおもてなしで、みなさまのお越しをお待ちしております。

< 概要 >

【期間】 2020年9月11日(金)~10月31日(土)

【場所】 シェフズ ライブ キッチン / 3F

【料金】 * 税金、サービス料13%別 * ラストオーダーは各終了時間の15分前

デザート&ライトミールブッフェ(15:00~16:45)

平日 大人 ¥3,200 子供 ¥2,000 / 土日祝 大人 ¥3,500 子供 ¥2,000

【お問い合わせ・ご予約】

Tel:03-5404-2246(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/>

[添付資料]メニューの内容・料金、新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて、開業25周年記念プロモーションについて

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 / 近藤

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

* 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。

《ハロウィン デザート&ライトミール ブッフェ》

【ファーストディッシュ】

シェフのおもてなしスイーツ

【デザート】

- ・チョコレートムース
- ・モンブラン
- ・パンプキンチーズケーキ
- ・カヌレ
- ・抹茶あずき
- ・マカロン
- ・グレープゼリー
- ・チョコレートケーキ
- ・アップルパイ
- ・さつまいもとりんごのパウンド
- ・バウムクーヘン
- ・モンブランクリーム
- ・ティラミス
- ・洋梨スープ
- ・ガトーショコラ
- ・ミルフィーユ

【カスタマイズデザートコーナー】

- ・アイスクリーム：バニラ、チョコレート、マロン、洋梨のシャーベット
- ・ソフトクリーム：濃厚ミルク、ぶどう
- ・バクケン窯で焼き上げたシューアイス
- ・フォンダンショコラ
- ・シェフ特製パフェ（ぶどう、ハロウィン、フルーツ）
- * トッピング：フルーツやチョコレート、ナッツなど10種類、フルーツソースやシロップなど10種類

【前菜】

日替わり前菜3種

【サラダ】

日替わりサラダ4種

【温製料理】

日替わり温製料理4種／パリパリチキン

【その他】

- ・日替わりサンドイッチ
- ・チーズコーナー（6種）

【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などを入れてスタッフがお作りします）
- ・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、紅茶（ホット・アイス）



チョコレートムースとグレープゼリー



モンブランクリーム



パンプキンチーズケーキ



ティラミス



チョコレートケーキ



シェフ特製サラダは個々盛りで提供
（日替わり）



前菜イメージ（日替わり）



本格的なチーズを揃えた
チーズコーナー（日替わりで6種類）



自家製シューで作る
カスタマイズシューアイス

<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が心がけ、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>

「ヘルシー、ビューティー、フレッシュ」をコンセプトに、ライブ感あふれるブッフェスタイルを展開するシェフズライブ キッチンは、シェフが目の前で料理するパフォーマンスをお楽しみいただけます。ブッフェの前にテーブルへお届けするファーストディッシュ「カラーゲンたっぷり美肌&健康スープ」は、当店自慢の一品です。少人数グループに最適な個室もございます。



シェフズ ライブ キッチン 内観

【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しています。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

3. 施設の対応

1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器用トレイの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

2. 感染予防

- ・感染予防のため、お食事はアラカルトオーダー方式で提供させていただいております。

3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただきます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 開業25周年記念プロモーション (1995年9月1日開業)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは2020年、開業25周年を迎えます。これを記念しまして、25周年記念のテーマおよびロゴマークを制定いたしました。

テーマ: 「25 years of True Hospitality and Beyond」

開業から25年間の感謝の気持ちを込めて、今までもこれからも、真のホスピタリティと最上級のサービスをお届けします。心躍る明るい未来を創造し提供し続けてまいります。

ロゴマーク: ホテルは東京湾と隅田川に交差する水辺のロケーションにあり、四半世紀にわたり東京湾岸地域を灯台のように照らし続け、お客様に心躍る体験を提供してまいりました。そのホテルの外観をモチーフにし、ウォーターフロントにあるアイコンックなホテルをイメージさせる「青」を基調として作成いたしました。



インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、70年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihg.com