



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2025年9月25日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

アニバーサリーイヤーを華やかに締めくる、シェフ渾身のパーティー料理をお届け
【開業30周年記念】CHEF'S GIFT クリスマスランチ&ディナーbuffe

期間: 2025年11月10日(月)~12月25日(木) 場所:シェフズライブ キッチン



開業30周年の締めくくり、シェフからの心温まるクリスマスギフトをイメージした
華やかなパーティー料理が並ぶランチ&ディナーbuffeを開催



ローストチキンやフォアグラを詰めたパイ包みをご用意



クリスマス期間限定で
牛フィレ肉とフォアグラのステーキを提供

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、11月10日より「シェフズライブキッチン」にて、開業30周年アニバーサリーイヤーを華やかに締めくる「CHEF'S GIFT クリスマスランチ&ディナーbuffe」を開催いたします。シェフが腕をふるった多彩なパーティー料理を取り揃えたほか、12月20日から25日のクリスマス期間には、スペシャルメニューとして柔らか濃厚な味わいの「牛フィレ肉とフォアグラのステーキ」をご用意いたします。

30周年アニバーサリーイヤーの締めくくりを飾る本フェアでは、ハーブが香るローストチキンやクリスピーなフライドチキン、木の实とフォアグラを詰めたターキーのパイ包みをはじめ、クリスマスカラーのラザニアや、リース仕立てのシーフードのムースリースなど、心躍る華やかな料理が並びます。さらに、ライブ感あふれる演出が魅力の特選ローストビーフのカッティングや握りたてのお寿司、揚げたての天ぷら、海鮮ちらし、チーズバーガーなどもお楽しみいただけます。

12月20日から25日のクリスマス期間には、スペシャルメニューとして柔らか濃厚な味わいの牛フィレ肉とフォアグラのステーキが登場。11月10日から12月19日までは、平日限定でタイムサービスを実施し、ランチタイムにはクリスマス期間も含めお楽しみいただけるローストビーフを、ディナータイムにはホタテや鮑などを詰めたハーブ香るパイ包み焼きをご用意いたします。また、前菜やサラダコーナーには、クリスマスツリーをイメージしたポテトとバジルの彩り豊かなサラダをはじめ、ナッツやドライフルーツをたっぷり使用しエディブルフラワーで彩ったクリームチーズのルーロー、アートのパレットをイメージしたブルーベリーとハーブのチーズ、蟹とカリフラワーのムースなど、目にも楽しい料理が勢揃い。

デザートコーナーには、いちごを主役にしたスイーツをラインナップ。お好みのカスタマイズが楽しめるシェフズスペシャルパフェをはじめ、いちごプリン、ストロベリースノームース、クリスマスリースをモチーフにしたガトーショコラなど、愛らしいスイーツを取り揃えました。さらに、11月10日から12月19日の期間には、平日限定でホワイトスノーブッシュドノエルもご用意いたします。

心温まるシェフからの“贈り物”とともに、大切な方と特別なひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】2025年11月10日(月)~12月25日(木)

【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

*クリスマス期間 12月20日~25日: 大人 ¥8,683 ~ 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

*クリスマス期間 12月20日~25日: 大人 ¥12,082 ~ 子供 ¥3,652

【お問い合わせ・ご予約】03-5404-2222

https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-christmas-buffet_2025.html

【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オニオングラタンスープ

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・ポテトとバジルのクリスマスツリーサラダ
- ・ロースターキのサラダ ハーブドレッシング
- ・スモークサーモンとフルーツのサラダ ストロベリードレッシング
- ・生ハムのシーザーサラダ
- ・クリスマス風フムスサラダ スティック野菜を添えて

冷前菜

- ・蟹とカリフラワーのムース 2種の冷製スープで
- ・シーフードのマリネ トマトとバジルソース
- ・田舎風パテ ハニーマスタードと無花果ジャムを添えて
- ・クリームチーズのルーロー エディブルフラワーとナッツ&ドライフルーツ
- ・グジェール
- ・ブルーベリーとハーブのチーズ パレット風(ディナーのみ)

温製料理

- ・2色のラザニア クリスマス風
- ・トルティージャ パプリカソース
- ・シーフードのムースリヌ クリスマスリース仕立て
- ・白身魚とホタテのアクアパッツァ
- ・四万十ボークシチュー サフランライスを添えて
- ・クリスピーフライドチキン
- ・ミートパテのクリスピーロール 彩り野菜のトマト煮込み(ランチのみ)
- ・ハーブの香るローストチキン(ディナーのみ)
- ・木の实とフォアグラを詰めたターキーのパイ包み(ディナーのみ)

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、季節の魚2種

天ぷら(ディナーのみ)

- ・海老、烏賊、季節魚、季節野菜

ご飯など

- ・ランチ : チーズバーガー、本日のカレー2種
- ・ディナー: 海鮮ちらし

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: 国産牛肉の鉄板しゃぶしゃぶ お好みのソースで
※12月20日～12月25日は提供なし

クリスマスディナー限定スペシャルメニュー(12月20日～12月25日)

- ・牛フィレ肉とフォアグラのステーキ トリュフソース ロッシーニ風

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、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(11月10日～12月19日)

- ・ランチ : ローストビーフ(12月20日～25日も提供あり)
- ・ディナー: 色々な貝を詰めたパイ包み焼き ハーブソース(12月20日～25日は提供なし)
- ・ランチ&ディナー: ホワイトスノー ブッシュドノエル(12月20日～25日は提供なし)

デザート

- ・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、いちご
- ・ベリーヌ: いちご布林、グリッターライチジュレ、ミルクチョコレートムース
- ・ガトー: カシスオレンジ、ストロベリースノームース、ガトーショコラ・ピスターシュ、ラズベリーノワゼット、スノーベイクドチーズケーキ
- ・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、シェフズスペシャルパフェ(ミルク・いちご・コーヒーゼリー)



時間・数量限定で提供する
様々な種類の貝を詰めたパイ包み焼き



国産牛肉の鉄板しゃぶしゃぶ



ランチ限定のチーズバーガー(上)
ディナー限定の海鮮ちらし(下)



熱々のオニオングラタンスープ



華やかなクリームチーズのルーロー



クリスマスリース仕立ての
シーフードのムースリヌ



グジェール



サフランライスを添えた
四万十ボークシチュー



クリスマスカラーを基調とした
カラフルなサラダ



いちごづくしのスイーツコーナー

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

<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。

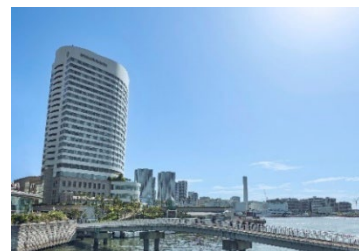


シェフズ ライブ キッチン内観

<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ベュー、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。