



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2025年12月2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

いちごの魅惑に心奪われる、いちご尽くしの世界へ。
第一弾「チョコレートホリック」× 第二弾「ベリーベリー」をテーマにお届け。

ストロベリーホリック スイーツbuffe

期間: <第一弾>2026年1月20日(火)~3月31日(火) <第二弾>2026年4月1日(水)~5月12日(火) 場所: 3F シェフズ ライブ キッチン



旬のいちごを贅沢に使用したスイーツbuffeが登場。第一弾は「チョコレートホリック」、第二弾は「ベリーベリー (Very Berry)」テーマに、一部ラインナップを変更してお届け。

平日のタイムサービスでナポレオンパイをご用意(上)
旬のフレッシュいちごが食べ放題で楽しめる(下)

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、2026年1月20日よりbuffeレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、いちごの魅惑に心奪われる、いちご尽くしのスイーツbuffe「ストロベリーホリック」を開催いたします。第一弾は、チョコレートといちごが織りなす「チョコレートホリック」を、第二弾は、みずみずしいベリーが主役の「ベリーベリー (Very Berry)」をテーマにお届け。さらに、フレッシュいちごの食べ放題や平日タイムサービス限定のナポレオンパイもご用意いたしました。

旬のフレッシュいちごをはじめ、多彩ないちごスイーツの数々がお楽しみいただけるほか、平日限定のタイムサービスでは、スペシャルなナポレオンパイが登場いたします。また、第一弾と第二弾でスイーツの一部ラインナップを変更し、訪れるたびに新たな魅力が広がり、いちごの虜になる体験をお届けいたします。

人気のカスタマイズコーナーでは、豊富なトッピングを楽しめるパフェをはじめ、約50種以上のカスタマイズが可能な焼きたてクレープ、プレーン又はいちごカスタードから選べる焼きたてシュークリーム、しぼりたてモンブランをラインナップいたしました。また、スペシャルディッシュとして、第一弾はベリーコンポートを忍ばせたクレームダンジュを、第二弾はクレームブリュレをご用意いたします。

ガトーには、いちごを贅沢に敷き詰めたタルト、ふわふわのストロベリーショートケーキ、サクサク食感が楽しいいちごパイ、なめらかないちごムースなどが並びます。さらに第一弾では、ストロベリーガトーショコラやチョコレートブラウニー、ティラミスなど、ビターで甘美なメニューが、第二弾では、美しいピンクのグラサージュが目を惹くマスカルポーネフレーズなど、華やかなピンクカラーのスイーツが登場いたします。

ライトミールには、トリュフを含む3種のフレーバーから選べる揚げたてフレンチフライ、各種チーズのカッティングサービス、鉄板で香ばしく焼き上げる「バリバリチキン」、シェフ特製の日替わりカレー、彩り豊かなサラダなど約15種類の軽食を取り揃えました。ドリンクは、好きなシロップを入れてお楽しみいただけるアレンジフレーバー炭酸水を含め、約30種類の豊富なドリンクをご用意いたします。

いちご尽くしの世界へ心ゆくまで浸る、甘酸っぱいいちご体験をお楽しみください。

<概要>

【期間】2026年1月20日(火)~5月12日(火) <第一弾>1月20日(火)~3月31日(火)、<第二弾>4月1日(水)~5月12日(火)

【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¥5,060 子供¥2,420 / 土日祝:大人¥5,830 子供¥2,420

【お問い合わせ・ご予約】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-strawberry-holic-sweets-buffet_2026.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】
* 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】

- ・第一弾: クリームダンジュ&ベリーコンポート
- ・第二弾: クリームブリュレ

【デザート】

ベリーヌ

- ・いちごパンナコッタ
- ・ストロベリー&ヨーグルトムース
- ・いちごジュレ(第一弾限定)／ピーチジュレ(第二弾限定)
- ・ガラスボール
- ・ベリーベリースープ

フレッシュフルーツ

- ・日替わりフレッシュいちご

ガトー

いちごムース、いちごタルト、いちごパイ、あまおうマカロン
ストロベリーショートケーキ、バイクドチーズケーキ

<第一弾限定>

ストロベリーガトーショコラ、チョコレートブラウニー、
ティラミス、カヌレ、ベリー&ココナッツムース

<第二弾限定>

とちおとめミルク、マスカルポーネフレーズ、
いちごロールケーキ、カシスオランジュ、
フロマージュフレーズ

平日限定: タイムサービス

- ・ナポレオンパイ

【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
- * ミルク、いちご、コーヒゼリー
- ・焼きたてクレープ
- ・生クリーム、5種のトッピングと5種のソースでカスタマイズ可。
- ・焼きたてシュークリーム
- * 選べる2種のカスタード(カスタード、いちごカスタード)
- ・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、いちご
- * 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。
- ・チョコレートファウンテン
- * 第一弾: チョコレート、第二弾: ストロベリーチョコレート
- 具材: マシュマロ、焼き菓子

【前菜・サラダ】

日替わり前菜3種、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】

揚げたてフレンチフライ * トリュフなど3種のフレーバー
日替わりサンドイッチ・パンなど

【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



4月1日～は、ピンクカラーのスイーツが登場



いちごをたっぷりと敷き詰めたタルト



焼きたてのクレープやシュークリームなど
カスタマイズコーナーがさらに充実



いちごタルトとあまおうマカロン



ストロベリームース



クリームダンジュ&ベリーコンポート



チョコレートブラウニー



ストロベリーガトーショコラ



ストロベリーショートケーキ



いちご尽くしのベリーヌは、
4月1日～一部メニューが変更に



シェフズスペシャルパフェ



マスカルポーネフレーズ



クリームブリュレ



フレンチフライは揚げたてを提供

＜「シェフズ ライブ キッチン」について＞

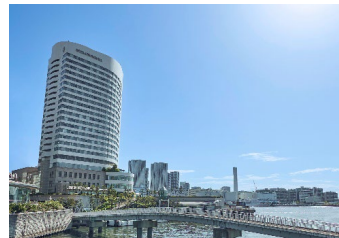
「一品ひと品がスペシャリテ」、「シェフの心が息づく躍動感あふれる海辺のオールデイダイニング」がコンセプトのシェフズ ライブ キッチンは、「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をテーマにした美味しいメニューを心ゆくまでお楽しみいただけ、元気で美しくなれるようなシェフの心遣いを感じていただけるレストランです。
こだわっているのは“出来立ての美味しさ”と“心に残る楽しい時間”を提供すること。常に新しいシーンをご提案できるよう、美味しさと楽しさを追求し続けています。



＜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。