



冬の祝祭ムードとともに幕開け。インターチンネンタルシェフ8名が贈るプレミアムな美食の饗宴。

ワールドセレブレーションフェア ランチ & ディナーブッフェ2026 ～インターチンネンタルシェフが魅せる、美食といちごスイーツの饗宴～

期間: 2026年1月20日(火)～3月31日(火) 場所: シェフズ ライブ キッチン



冬の国際的スポーツの祭典の祝祭ムードに包まれる中、インターチンネンタルシェフ8名が腕を振るった自慢の料理で饗宴。皿の上で繰り広げられる、美食の"競演"が開幕。



シェフたちのスペシャルコラボレーションが実現



ローストビーフやパイ包焼きなど、新年のお祝いにふさわしい豪華な料理が勢揃い

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「シェフズ ライブ キッチン」にて、新年の幕開けを華やかに彩るスペシャルなランチ & ディナーブッフェを開催いたします。総料理長・中宇祐をはじめとする館内8名のシェフが自慢の腕を振るい、ホテルならではの贅沢な料理が集結。国産牛の煮込みをリヨン風に仕上げたパイ包み焼きやローストビーフのカッティングサービス、チーズケースで和えたパスタ、四万十麦酒牛の鉄板焼き、ナポレオンパイなど、この時期にしか味わうことのできない豪華なラインナップをお届けいたします。

新年の祝祭ムードと、冬の国際的スポーツイベントへの期待が高まるこの時期に、年に一度のプレミアムな「インターチンネンタルシェフの饗宴」を開催いたします。総料理長・中宇祐をはじめとするホテル内の8名のシェフから提供されたレシピを、シェフズ ライブ キッチン料理長・佐藤がブッフェメニューとしてアレンジ。多彩なメニューの数々を一度にご堪能いただけます。

フランス料理の世界大会で受賞歴を持つ総料理長・中宇祐からは、国産牛の煮込みをリヨン風に仕上げたパイ包み焼きを、平日夜限定のタイムサービスとしてお届け。副総料理長・谷口からは、ディナー限定のサクラマスのソテーを、シェフズ ライブ キッチン料理長・佐藤からは、グリルポークのポルケッタ風に加え、ディナー限定特選ローストビーフをご用意いたします。ラ・プロヴァンスからは、魚と香味野菜の旨味が凝縮した本格南仏仕立てのブイヤベース、ジリオンからはランチ限定で、香り高いポルチーニ茸のボロネーゼをチーズケースで和えて提供いたします。鉄板焼 匠からは、ディナー限定で、四万十麦酒牛の鉄板焼きを、焼きガーリックライスとともににお楽しみいただけます。さらに、マンハッタンからはシグネチャー料理「カラフルアートテリーヌ」が登場。そして、ブッフェのスタートには、温かなクラムチャウダー風スープをお席までお持ちし、心温まるおもてなしのひとときを演出いたします。デザートには、平日限定タイムサービスとして、エグゼクティブシェフパティシエ・永井による人気のナポレオンパイが登場。さらに、旬のいちごを贅沢に敷き詰めたタルトやムース、お好みでカスタマイズが楽しめるシェフズスペシャルパフェなど、いちごスイーツを豊富に取り揃えました。

さらに、「ベストシェフズディッシュ」を決める投票キャンペーンも実施。ご来店の皆様の一票によって、この冬の人気No.1メニューが決まります。投票いただいた方の中から抽選で1組2名様に、「シェフズ ライブ キッチン」ディナーブッフェ招待券をプレゼントいたします。インターチンネンタルシェフたちが贈る、スペシャルなセレブレーションメニューをぜひこの機会にご体験ください。

<概要>

【期間】2026年1月20日(火)～3月31日(火)

【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

ランチブッフェ (11:00～14:30) 平日 大人 ¥5,500 子供 ¥2,530 / 土日祝 大人 ¥6,710 子供 ¥3,300

ディナーブッフェ (17:30～22:00) 平日 大人 ¥7,370 子供 ¥3,630 / 土日祝 大人 ¥8,580 子供 ¥3,960

【お問い合わせ・ご予約】03-5404-2222(代表)

https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-world-celebration-fair_2026.html

[添付資料]メニュー内容、シェフズ ライブ キッチン概要、インターチンネンタル ホテルズ & リゾーツについて

【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クラムチャウダー風スープ

選べるパラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・生ハムのシーザーサラダ
- ・チキンとアボカド、ビーツのチョップサラダ
- ・シーフードのサラダ セビーチェ風
- ・ツナとポテトのニース風サラダ
- ・海老とポークの生春巻き

冷前菜

- ・フォアグラとクリームチーズのサンド ストロベリーの香り
- ・しめ鯖とクスクスのサラダ 白バルサミコドレッシング
- ・イカのブリュレ 柚子の香り
- ・鴨スマーカーとフルーツ マスタードソースとともに
- ・<マンハッタン料理長 村上より>カラフルアートテリーヌ ポークと根菜ブランケット仕立て



総料理長 中宇祐のパイ包み焼き



「ジリオン」料理長 阿部のボロネーゼのパスタ

温製料理

- ・<ラ・プロヴァンス料理長 井上より>ブイヤベース
- ・<シェフズライブ キッチン料理長 佐藤より>グリルポークのポルケッタ風
- ・3色のラザニア
- ・フリッターラ 2種のソースとともに
- ・フォアグラとミートパテのパート包み りんごとチーズのソース



副料理長 谷口のサクラマスのソテー

ランチ限定

- ・季節魚のポワレ ペスカトーレ風
- ・シーフードパエリア



「ラ・プロヴァンス」料理長 井上のブイヤベース

ディナー限定

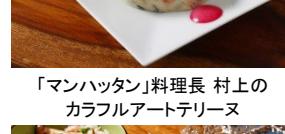
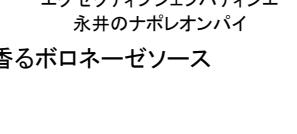
- ・<副総料理長 谷口より>サクラマスのソテー ポロネギのアラクレーム ポルシチソース



「マンハッタン」料理長 村上のカラフルアートテリーヌ

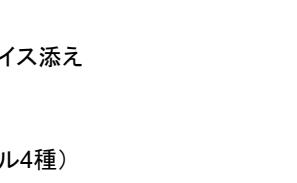
寿司

- ・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



蟹の炊き込みご飯

ご飯・麺など

- ・ランチ: 本日のカレー2種、
<ジリオン 料理長 阿部より>チーズケースで和えたパスタ ポルチーニ茸香るボロネーゼソース
- ・ディナー: 蟹の炊き込みご飯 だし汁をお好みで



パエリア

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: <鉄板焼 匠 料理長 馬原より>麦酒牛の鉄板焼き 焼きガーリックライス添え



フォアグラとミートパテのパート包み

カッティングサービス(ディナーのみ)

- ・<シェフズライブ キッチン料理長 佐藤より>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)



旬のいちご尽くしのスイーツ

タイムサービス(平日限定)

- ・ランチ: ローストビーフ
- ・ディナー: <総料理長 中宇祐より>国産牛のリヨン風煮込み パイ包み焼き
- ・ランチ&ディナー: <エグゼクティブシェフパティシエ 永井より>ナポレオンパイ



フォアグラとミートパテのパート包み

デザート *4月1日よりデザートメニューが一部変更になります。

- ・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
- ・ベリース: 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
- ・ガト: いちごムース、ストロベリーガトーショコラ、いちごタルト、ベイクドチーズケーキ、ベリー＆ココナッツムース
- ・チョコレートファウンテン
- ・カスタマイズデザート: しづくりたて洋菓子モンブラン
- ・シェフズスペシャルパフェ(北海道ミルク・いちご・コーヒーゼリー)



旬のいちご尽くしのスイーツ

＜「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ィダイニング」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 インターコンチネンタル 東京ベイ シェフ8名 プロフィール＞

総料理長 中宇祐 満也

2001年フランス料理の世界大会「第35回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」にて世界第3位を受賞。2020年9月にフランス共和国農事功労賞シュバリエを受勲。出身地高知県の観光特使も務め、食文化のすばらしさを伝える活動も行っている。



フランス料理の世界大会で受賞歴を持つ総料理長・中宇祐満也

副総料理長 谷口芳樹

複数のホテルでの経験や、銀座のカリフォルニアキュイジーヌレストランの料理長を務めた後、2019年にホテル インターコンチネンタル 東京ベイの宴会調理統括料理長に就任。2025年からはホテルの副総料理長として、確かな技術と得意とするカリフォルニアキュイジーヌの感性を活かして、宴会料理を中心に、幅広いメニュー監修を行っている。

シェフズ ライブ キッチン料理長 佐藤克紀

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、宴会調理での経験を経て、2018年よりシェフズ ライブ キッチンの料理長に就任。美味しさだけではなく五感で楽しさを感じていただけるように、常に新しい料理を探求し提供し続けることをモットーとしている。



シェフズ ライブ キッチン料理長 佐藤克紀

ファインダイニング ラ・プロヴァンス料理長 井上泰佑

2023年9月、ホテルを代表するファインダイニング ラ・プロヴァンスの料理長に就任。食材へのこだわりはもちろん、一つ一つのお皿の上の味や色のバランス、食感のバランスなど、細部へのこだわりを大事にし、繊細さが必要とされる食材への火入れを得意とする。



饗宴する8名の インターコンチネンタルシェフ

イタリアンダイニング ジリオン料理長 阿部洋平

星付きのイタリアンレストランにて経験を積み、2013年3月よりイタリアンダイニング ジリオンの料理長を務めている。イタリア料理はスピードが命と考え、素材に対してストレスのない調理法を心掛け、料理の出来上がりの瞬間の美味しさをお客様に提供することをモットーとする。

鉄板焼 匠料理長 馬原雄一

複数の外資系ホテルで勤務したのち、在ロシア・サンクトペテルブルク日本国総領事館公邸料理人として国内外の著名人の宴席を担当。2018年に鉄板焼 匠の料理長に就任し、外国のお客様にも喜ばれる鉄板焼きを提供するため、日本の四季を感じさせながらも各国料理のテイスティングを加えたコースを考案している。

マンハッタン料理長 村上謙

2013年にホテル インターコンチネンタル 東京ベイに入社後、フレンチレストラン「ラ・プロヴァンス」にてフレンチの基礎を学び、2023年にマンハッタン料理長に就任。ここでしか味わえない料理を創作し提供することを常に心がけ、再び訪れたくなるようなお店作りを目指している。



ホテル外観

＜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ペイビュー、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/>

インターチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターチネンタル 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。