



北海道直送のズワイ蟹、9種の具材から選べる海鮮丼、握りたて寿司など贅沢な料理が堪能できる

春の北海道フェア ランチ&ディナーbuffet ～蟹・寿司・海鮮～

期間：2026年4月1日(水)～6月30日(火) 場所：シェフズライブキッチン



平日限定で北海道直送のズワイ蟹が食べ放題



握りたての寿司と、具材が選べる豪華な海鮮丼

蟹・寿司・海鮮をメインに、五感で味わうライブ演出が楽しめる「春の北海道フェア」を開催

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、4月1日よりシェフズライブキッチンにて、蟹・寿司・海鮮をメインにした道産食材尽くしの「春の北海道フェア」を開催いたします。北海道直送の紅ズワイ蟹、9種の具材から選べる海鮮丼、注文を受けてから目の前で握る寿司など贅沢な海鮮料理をご堪能いただけるほか、北海道産牛肉やエゾ鹿、雲丹、フォアグラなどの豪華な食材をアレンジした逸品もご用意いたしました。

北海道出身の料理長・佐藤が手掛ける本フェアでは、北海道直送のズワイ蟹を平日限定で食べ放題にて提供いたします。職人が一貫ずつ丁寧に握る寿司は、マグロ、イカ、サーモンの3種を中心に、ディナータイムでは6種のネタをご用意。さらに、マグロやいくら、エビ、サーモンなど9種の具材から選べる海鮮丼も登場し、お好みに合わせた贅沢な一杯をお楽しみいただけます。

そのほか、雲丹のフランや、北海道産シーフードのブイヤベース、知床サーモンのパイ包み焼きなど、海の恵みを存分に味わえる多彩なメニューをラインナップ。濃厚な旨味が魅力の北海道産牛肉のローストビーフは、ご注文ごとにシェフが切り分けて提供いたします。さらに、北海道産赤肉メロンやハスカップ、天地人トマト、冬熟じゃがいもなど選りすぐりの食材を使用した料理もご用意し、北海道の大地の恵みもお楽しみいただけます。

また、札幌名物のラーメンサラダやスープカレー、北海道名物のザンギ&イモフライなど、ご当地グルメも豊富に揃えました。味噌ラーメンにはチーズを目の前で削りかけるなどライブ感あふれる演出をお届けし、鉄板で焼き上げるジューシーなハンバーグや揚げたての天ぷらなど、シェフズライブキッチンならではの出来立ての美味しさをご体感いただけます。さらに、シェフからのおもてなしとして、蟹味噌のフランを添えたインカのめざめと新玉ねぎのスープを、お一人様一つ限りでお席までお届けいたします。

スイーツコーナーには、5月12日まではいちごの食べ放題をはじめとする華やかないちごスイーツが並びます。人気のカスタマイズコーナーでは、しぼりたてモンブランやお好みに合わせて仕上げるシェフズスペシャルパフェもご用意。5月13日からは、桃とメロンをふんだんに使用したスイーツをお楽しみいただけるほか、北海道釧路地区のミルクのみを使用したハーゲンダッツのアイスクリーム3種が登場。さらに、平日限定のタイムサービスとして5月12日まではナポレオンパイを、5月13日以降はピーチアイスクーキを提供いたします。

春から初夏にかけて、シェフ自慢の「出来立て・楽しい・美味しい」を体験できるライブステーションで、五感を刺激する料理の数々をお楽しみください。

<概要>

【期間】2026年4月1日(水)～6月30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buffet (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buffet (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-spring-hokkaido-fair_2026.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 インカのめざめと新玉ねぎのスープ 蟹味噌のフランを添えて

▼選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・カラフルポテトサラダ
- ・春キャベツと北海道ビーンズのサラダ しらすとベーコンを添えて
- ・北海道産クリームチーズとスモークサーモンのラップサラダ
- ・ラワンぶきとビーフタタキのサラダ 山わさびドレッシング
- ・半熟卵をのせたラーメンサラダ

▼冷前菜

- ・北海道産赤肉メロンのジュレとヨーグルトをのせたポーリエット
- ・インカのめざめと鰹タタキのニース風
- ・北海道産2種のコーンムースをのせた雲丹フラン
- ・天地人トマトのムースと自家製モッツアレラチーズ バジルの香り
- ・フォアグラとハスカップのガトー仕立て

▼温製料理

- ・ルルロツソのラザニア
- ・冬熟ジャガイモとベーコンのガレット
- ・北海道産シーフードのピヤベース
- ・ミートパテとフォアグラのカイエット風

<ランチのみ>

- ・北海道産ブリのポワレ 香草バター焼き
- ・北海道産味噌でコンフィした豚バラ肉のグリル
- ・北海道名物 ザンギ&イモフライ

<ディナーのみ>

- ・知床サーモンのパイ包み焼き ちゃんちゃん焼き風
- ・ハーブでマリネしたエゾ鹿のグリル ハスカップソース

▼平日限定スペシャルメニュー

- ・北海道直送 茹で紅ズワイ蟹 お好みのソースで

▼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・麺など

- ・ランチ 削りたてチーズをのせた味噌ラーメン
- ・ディナー お好み海鮮丼ぶり

▼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: チーズをのせたハンバーグ

▼カッティングサービス(ディナーのみ)

- ・北海道産牛肉のローストビーフ
(フォン・ド・ポソース、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)

▼デザート ※5月13日~6月30日は、ピーチ&メロンスイーツを提供。

- ・アイスクリーム バニラ、チョコレート、季節のアイス2種

【5/13~6/30 限定】 ハーゲンダッツ アイスクリーム3種
(バニラ・ストロベリー・クッキー&クリーム)

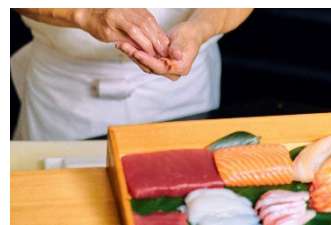
- ・ソフトクリーム
北海道ミルク、いちご
- ・フレッシュフルーツ: いちご(5/12まで) / メロン(5/13~)
- ・ベリーヌ
いちごパンナコッタ、ストロベリー&ヨーグルトムース、いちごジュレ
- ・ガトー

いちごムース、いちごタルト、バイクドチーズケーキ、ベリー&ココナッツムース、とちおとめミルク

- ・チョコレートファウンテン: ストロベリーチョコレート
- ・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)

▼平日限定タイムサービス

- ・4月1日~5月12日: ナポレオンパイ
- ・5月13日~6月30日: ピーチアイスクッキー



寿司職人による握りたての寿司(イメージ)



ローストビーフのカッティングサービス



注文を受けてからご用意する天ぷらと寿司



味噌ラーメンにはチーズを削りかけて提供



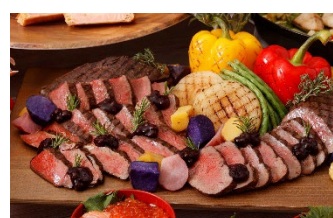
五感で楽しめるライブ感のある演出



9種の具材から選べる贅沢な海鮮丼



ジューシーで熱々のチーズハンバーグ



ハーブでマリネしたエゾ鹿のグリル



知床サーモンのパイ包み焼き



シェフからのおもてなしのファーストディッシュ



彩り豊かなサラダ5種



タイムサービスのナポレオンパイ(5月12日迄)



5月12日まではいちごスイーツを提供



5月13日からはピーチ&メロンスイーツやハーゲンダッツ アイスクリーム3種を提供

<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。」



料理長 佐藤克紀

<「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

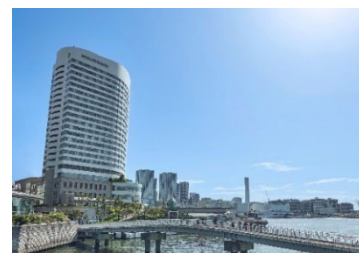
<ハーゲンダッツについて>

ハーゲンダッツは、創始者ルーベン・マタスの「究極のアイスクリームを作りたい」という熱意と信念のもと、1961年にアメリカ・ニューヨークで誕生しました。日本では1984年に事業を展開し、アイスクリームをはじめとする乳製品および氷菓の製造・販売を行っています。「Dedicated to Perfection (完璧を目指す)」というブランド哲学のもと、お客様に感動と驚きを提供することを使命とし、厳選した素材で品質へのこだわりを徹底的に追求したアイスクリームづくりを通じて、「世の中のしあわせをもっと濃くする。」企業活動に取り組んでいます。



<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&リゾート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。



ホテル外観

<https://www.interconti-tokyo.com/>

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、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業者のファン・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。