



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年5月19日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

北海道産紅ずわい蟹の食べ放題をはじめ、炙りうなぎや特選国産牛ローストビーフ、フレッシュメロン、ハーゲンダッツ アイスクリームなど夏のごちそうが勢揃い

シーフード&ミート Meets ハーゲンダッツ ランチ&ディナーbuffet

期間: 2026年7月1日(水)~8月31日(月) 場所:シェフズライブ キッチン



北海道産紅ずわい蟹や炙りうなぎをのせた炊き込みご飯、特選国産牛ローストビーフ、ハーゲンダッツ アイスクリームなど、夏のごちそうを集結させたスペシャルbuffetを開催



平日限定で北海道産の紅ずわい蟹が食べ放題



ハーゲンダッツ アイスクリーム3種の食べ比べが楽しめる(イメージ)

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、7月1日より「シェフズ ライブ キッチン」にて、海鮮と肉料理を主役にしたランチ&ディナーbuffet「シーフード&ミート Meets ハーゲンダッツ」を期間限定で開催いたします。平日限定で提供する北海道産紅ずわい蟹の食べ放題をはじめ、炙りうなぎをのせた炊き込みご飯や特選国産牛ローストビーフなど、贅沢な夏のごちそうをご用意。さらに、ハーゲンダッツ アイスクリーム3種の食べ比べやフレッシュメロンの食べ放題など、夏を彩る涼やかなスイーツもお楽しみいただけます。

海鮮と多彩な肉料理を中心に、夏にふさわしい美味の数々をバラエティ豊かに取り揃えた本フェアでは、フレッシュメロンやかき氷パフェに加え、ハーゲンダッツより「バニラ」、「ストロベリー」、「クッキー&クリーム」の3種のアイスクリームも登場いたします。

海鮮メニューには、平日限定で提供する北海道産の紅ずわい蟹をはじめ、ご注文ごとに目の前で握る寿司、ディナー限定で提供する炙りうなぎをのせた炊き込みご飯や、揚げたての天ぷらをご用意。さらに、フィンガーライムを添えた爽やかなシーフードのセビーチェやディナー限定のシーフードムースのパイ包み焼きなど、夏らしい多彩なシーフードメニューをラインナップしました。

ミートメニューには、ディナー限定の特選国産牛ローストビーフをはじめ、BBQポークスペアリブやハーブでマリネした鴨胸肉のグリルなど、豪快なグリル料理を取り揃えたほか、ランチタイム限定で特製フライドチキンバーガーが登場。

また、彩り豊かな5種のサラダやフォアグラをアレンジした冷前菜、チーズのエスプーマーをのせたカラフルな冷製スープ、5種の具材からトッピングを選べるタコスなど、夏の食欲を引き立てるメニューもご用意いたしました。さらに、シェフからのおもてなしのファーストディッシュには、コラーゲンたっぷりのコンスープをお席までお届けいたします。

スイーツコーナーには、桃とメロンが主役の季節感あふれるスイーツが並びます。フレッシュメロンやハーゲンダッツ アイスクリームの食べ放題をはじめ、桃とメロンのかき氷パフェ、平日限定タイムサービスで提供するピーチアイスケーキなど、ひんやり爽やかな味わいをご堪能いただけます。

今年の夏は、ライブ感あふれる演出による夏フェス気分を、シェフズ ライブ キッチンでぜひご体験ください。

<概要>

【期間】2026年7月1日(水)~8月31日(月) 【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 *お盆期間は料金変更になる可能性があります。

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 (日~金17:30~21:00、土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-seafood-meat-haagendazs-buffet_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、ホテル概要、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

【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 ベーコンとチーズが香るコーンスープ

▼平日限定スペシャルメニュー

- ・北海道産 茹で紅ずわい蟹 お好みのソースで

▼選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・スモークサーモンとアボカドのサラダ ハニーレモンドレッシング
- ・スモーク鴨生ハムとフルーツのサラダ マスタードドレッシング
- ・ベーコンと半熟卵のリヨン風サラダ
- ・ガーデン風 夏野菜のスティックサラダ お好みのソースで
- ・プルドポークのトルティーヤサンド

▼冷前菜

- ・カラフルな冷製スープ チーズのエスプーマー添え
- ・パテ・ド・カンパーニュとチーズのマリネ マンゴーソース
- ・シーフードのセビーチェ フィンガーライム添え
- ・フォアグラとナッツ&ドライフルーツのサンド エピスの香り
- ・ヘルシーなソイミートのタコス お好みのトッピングで

▼温製料理

- ・夏野菜とラビオリのミートグラタン
- ・海の幸と夏野菜のジェノベーゼ風アヒージョ フォカッチャのガーリックトースト添え
- ・四万十ポークのトマト煮込み プロヴァンス風

<ランチのみ>

- ・フィッシュ&チップス
- ・チキンとトマトのパエリア
- ・白身魚のトマト&ハーブのクルート焼き
- ・ミートパテのベーコン包み焼き

<ディナーのみ>

- ・BBQポークスペアリブ お好みのソースで
- ・ハーブでマリネした鴨胸肉のグリル お好みのソースで
- ・マリネしたチキンのグリル お好みのソースで
- ・シーフードムースのパイ包み焼き
- ・数種のチーズのキッシュ

▼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: CLK特製 フライドチキンバーガー
タイ風チキンのグリーンカレー、マイルドビーフカレー
- ・ディナー: 炙りうなぎをのせた炊き込みご飯 お好みの薬味とともに

▼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)

▼カッティングサービス(ディナーのみ)

- ・特選国産牛ローストビーフ
(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)

▼デザート

- ・アイスクリーム: 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)
- ・シャーベット: 白桃、フランボワーズ
- ・ソフトクリーム: 北海道ミルク
- ・フレッシュフルーツ: メロン
- ・ベリーヌ: メロンソーダ風ゼリー、ピーチジュレ、桃のパンナコッタ、マンゴーミルクプリン
- ・ガトー: ピーチ&アブリコッタルト、カッサータ、マンゴームース、ピーチロールケーキ
- ・チョコレートファウンテン: いちごチョコレート
- ・カスタマイズデザート: かき氷パフェ(ピーチ・メロン)、コーヒゼリーパフェ、しぼりたて洋栗モンブラン

▼平日限定タイムサービス

- ・ピーチアイスクーキ



国産牛のローストビーフは目の前で切り分けて提供



BBQポークスペアリブや鴨胸肉のグリルなど豪快な肉料理が並ぶ



炙りうなぎをのせた炊き込みご飯



彩り豊かなサラダ5種



寿司は注文を受けてから目の前で握って提供



5種の具材とソイミートで楽しむ、夏らしいヘルシータコス



ファーストディッシュには、コラーゲンたっぷりのコーンスープをご用意



カラフルな冷製スープのほか、フォアグラをアレンジした前菜もラインナップ



シーフードムースのパイ包み焼き



タイムサービスのピーチアイスクーキ



フレッシュメロンも食べ放題で提供

<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。」

<「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。



料理長 佐藤克紀

<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240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、240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・トリッベ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。