INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年7月16日
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

平日限定の紅ズワイ蟹食べ放題、10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

秋の北海道グルメ＆シャインマスカット ランチ＆ディナーブッフェ

期間：9月1日(火)～11月9日(月)　　場所：シェフズ ライブ キッチン

極上の道産の幸とシャインマスカットを味わうブッフェ「秋の北海道グルメ＆シャインマスカット」を開催

平日限定で紅ズワイ蟹が食べ放題

シャインマスカットやしぼりたてモンブランも食べ放題

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、9月1日よりブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、「秋の北海道グルメ＆シャインマスカット ランチ＆ディナーブッフェ」を開催いたします。北海道出身の料理長・佐藤が自ら現地を訪れ、生産者との交流を通して選び抜いた食材を取り入れた本フェア。平日限定の紅ズワイ蟹の食べ放題をはじめ、北海道産タラバ蟹、蝦夷アワビなど北海道が誇る味覚や、フォアグラを使用したホテルならではの一皿、握りたての寿司など、多彩な美食をご用意。デザートには旬のシャインマスカットやしぼりたてモンブランが食べ放題で登場し、北海道の恵みと秋の味覚を心ゆくまでご堪能いただけます。

シェフが目の前で仕上げるライブキッチンでは、平日限定で紅ズワイ蟹が食べ放題で登場するほか、職人が目の前で握る寿司をはじめ、ディナー限定で揚げたてを提供する天ぷらや北海道産牛肉の特選ローストビーフのカッティングをご用意。さらに、北海道産タラバ蟹と蝦夷アワビを香ばしく焼き上げ、雲丹と味噌のソースで味わう鉄板焼きもディナー限定で登場します。音や香り、臨場感とともに、出来たてならではの美味しさをご堪能いただけます。

また、北海道を代表するご当地グルメも充実したラインナップでお届け。札幌発祥の「ラーメンサラダ」や、釧路発祥の「ザンギ」に加え、フォアグラと北海道クリームチーズを合わせ、ハスカップソースで仕上げたタルトなど、北海道の味覚とホテルならではのアレンジが融合したメニューもご用意いたしました。ディナー限定メニューには、知床サーモンのカダイフ焼きや、十勝マッシュが香るフォアグラとミートパテのパイ包み焼き 赤ワインソース、マリネしたラム肉のグリル ハスカップソースが登場。さらに、ランチ限定では、木の実をまとった豚バラ肉のコンフィ ハスカップソースや、削りたてチーズを添えたスープカレーラーメン、味噌ラーメンをご用意し、ランチとディナーそれぞれで異なる北海道の味覚をお楽しみいただけます。

デザートコーナーには、宝石のように輝くシャインマスカットや栗など、秋の味覚をアレンジしたスイーツが並びます。みずみずしいシャインマスカットが食べ放題でお楽しみいただけるほか、ご注文ごとに仕上げる人気の洋栗のしぼりたてモンブランや、しぼりたてモンブランを贅沢にあしらったパフェもラインナップ。さらに、平日限定のタイムサービスでは、愛らしいジャック・オー・ランタンの大きな器から取り分けるかぼちゃプリンを提供いたします。

北海道出身の料理長が現地で厳選した食材を取り入れた料理と実りの秋を彩るスイーツを、ライブキッチンならではの出来たての美味しさとともにご堪能ください。

----------＜概　要＞----------

【期間】2026年9月1日（火）～11月9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

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（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-autumn-hokkaido-shine-muscat-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、インターコンチネンタル 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 北海道産ポテトのスープ　クラムチャウダー風

▼選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

・北海道産ポテトとベーコンのサラダ リヨン風
・北海道産チキンと野菜のラップサラダ　山わさびの香り
・北海道産スモークサーモンとフルーツのサラダ
・北海道産栗カボチャのパフェサラダ
・札幌発祥ラーメンサラダ　胡麻ドレッシングとともに

9種の具材から選べる海鮮丼ぶり

▼冷前菜

・北海道産タラとポテトのブランダード　ガーリックトースト添え
・生ハムムースと北海道産モッツァレラクリーム　メロンジュレを添えて
・カツオのたたきと北海道産山芋の山わさびドレッシング
・シーフードマリネ 天地人トマトソース
・フォアグラと北海道クリームチーズのタルト ハスカップソース

北海道産タラバ蟹と蝦夷アワビの鉄板焼き

▼温製料理

・釧路発祥 鶏のから揚げ「ザンギ」 お好みのソースとともに
・蟹とメッツェマニケのクリームグラタン
・北海道産シーフードのアクアパッツァ フォカッチャを添えて

ランチのみ

・カボチャもちのブルーチーズ焼き
・北海道産ブリと海老のポワレ トマトソース
・北海道産チキンとミートパテの香草パン粉焼き
・木の実をまとった豚バラ肉のコンフィ ハスカップソース

目の前でしぼって提供する
モンブランパフェが登場

ディナーのみ

・北海道産サーモンのカダイフ焼き
・マリネしたラム肉のグリル ハスカップソース
・十勝マッシュ香るフォアグラとミートパテのパイ包み焼き 赤ワインソース

▼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　北海道産タラバ蟹と蝦夷アワビの鉄板焼き 雲丹と味噌のソースで

▼カッティングサービス（ディナーのみ）

・北海道産牛肉の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、刻みわさび、フルール・ド・セル4種）

▼平日限定スペシャルメニュー

・茹で紅ズワイ蟹　お好みのソースで

かぼちゃプリン
（平日タイムサービス）

▼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、季節野菜、季節の魚

▼ご飯・麺など

・ランチ　スープカレーラーメン 削りたてチーズをのせて／味噌ラーメン 削りたてチーズをのせて
北海道カボチャのレッドカレー／エビ香るたっぷり野菜のスープカレー
・ディナー　海鮮丼ぶり

▼デザートコーナー

・**アイスクリーム、シャーベット**：バニラ、塩キャラメル、洋梨シャーベット、ぶどうシャーベット
・**ソフトクリーム**：北海道ミルク、チョコレート
・**ベリーヌ**：白ぶどうのジュレ、紫芋のパンナコッタ、
シャインマスカットとヨーグルトムースのジュレ仕立て、
・**ガトー**：カシスマロン、シャインマスカットとベリーのミルクレープ、ナッティーガトーショコラ、
洋梨とぶどうのムース、シャインマスカットのフロマージュガトー
・**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（モンブラン・チョコレート・コーヒーゼリー）
・チョコレートファウンテン
・フレッシュフルーツ：シャインマスカット

▼平日限定タイムサービス

・かぼちゃプリン

コラーゲンたっぷりな温かいスープは
お席までお届け

贅沢ないくらも好きなだけ味わえる

職人が丁寧に握る本格寿司

ラム肉のグリルやアクアパッツァなど
バラエティ豊かな料理が並ぶ

旨味が凝縮されたラーメン2種

秋の味覚をふんだんに取り入れた温菜料理

彩り豊かなサラダ5種

北海道産の食材をアレンジした冷前菜

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。」

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。

＜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。
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