



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年7月22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

宝石のような艶と輝きを放つシャインマスカットと、秋の実りが織りなす、華やかな秋のスイーツbuffetが登場

シャインマスカット & オータムジュエル スイーツbuffet

期間: 2026年9月1日(火)～11月9日(月) 場所: 3F シェフズライブ キッチン



みずみずしく輝くシャインマスカットを主役に、栗などの秋の味覚をアレンジしたスイーツが勢揃い



シャインマスカットやぶどうが食べ放題



目の前でしぼって提供するモンブランパフェ

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buffetレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、「シャインマスカット & オータムジュエル スイーツbuffet」を開催いたします。シャインマスカットやぶどうの食べ放題をはじめ、エメラルドを思わせるみずみずしいシャインマスカットを使用したショートケーキやタルト、アメジストを思わせる艶やかな巨峰ムース、目の前でしぼりたてのモンブランをかけて仕上げるモンブランパフェなど、秋の実りを華やかにアレンジしたスイーツが並びます。さらに、キャラメルアップルの焼きたてクレープや、マロンカスタードクリーム入りの焼きたてシュークリームなど、秋ならではの味覚をご堪能いただけます。

みずみずしく輝くシャインマスカットの食べ放題に加え、10月15日まではナガノパープルなどの日替わりぶどう1種もご用意し、2種類のぶどうの食べ比べをお楽しみいただけます。お一人様につき一皿提供するスペシャルディッシュ「マスカットブラン」は、ノンアルコール白ワインを使用したムースとみずみずしいマスカットゼリーを合わせた上品な味わいに仕上げました。また、buffetボードには、シャインマスカットショートケーキやタルト、巨峰ムースをはじめ、香ばしいナッツをふんだんにあしらったガトーショコラや芳醇なマロンパイなど、秋の実りを豊富に取り入れたスイーツが並びます。

ライブコーナーでは、目の前でしぼりたてのモンブランをたっぷりかけて仕上げる「モンブランパフェ」をはじめ、秋限定フレーバーのキャラメルアップルクレープや、マロンカスタードクリーム入りの焼きたてシュークリームなど、出来立てならではの美味しさをお届けいたします。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・ランタン型の器に入ったかぼちゃプリンを、目の前で取り分けて提供いたします。

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をはじめ、各種チーズのカッティングサービス、鉄板で焼き上げる「パリパリチキン」、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種類をご用意。ドリンクは、お好きなシロップでアレンジできるフレーバー炭酸水を含む約30種類をお楽しみいただけます。

シャインマスカットのときめく美しさと秋の実りが織りなす、魅惑のスイーツbuffetをぜひご堪能ください。

< 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

【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-shine-muscat-autumn-jewel-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

[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 & リゾーツについて

【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】

マスカットブラン

【デザート】

ベリーヌ

- ・白ぶどうのジュレ
 - ・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
 - ・紫芋のパンナコッタ
- フレッシュフルーツ
- ・9/1-10/15: シャインマスカット、日替わりぶどう1種
 - ・10/16-11/9: シャインマスカット

ガトー

- ・シャインマスカットタルト
- ・シャインマスカットショートケーキ
- ・シャインマスカットとベリーのミルクレープ
- ・シャインマスカットのフロマージュガトー
- ・巨峰ムース
- ・洋梨とぶどうのムース
- ・ナッティーガトーショコラ
- ・カシスマロン
- ・マロンパイ
- ・キャラメルショコラ

平日限定:タイムサービス

- ・かぼちゃプリン

【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
- 洋栗モンブラン、チョコレート、コーヒーゼリー

- ・焼きたてクレープ

* 生クリーム、6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

* カスタードクリーム、季節のカスタード

- ・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、チョコレート)

* 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2種・シャーベット2種

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

* 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

具材: マシュマロ、焼き菓子

【前菜】

日替わり前菜3種

【サラダ】

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】

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種類



ノンアルコール白ワイン仕立ての
スペシャルディッシュ「マスカットブラン」



宝石のように輝くマスカットが彩る
シャインマスカットタルト



エメラルドを映したかのような
洋梨とぶどうのムース



かぼちゃプリン(平日タイムサービス)



シャインマスカットやぶどう、
栗などの秋の味覚がずらりと並ぶ



ライトミールも充実(イメージ)



芳醇な栗とカシスマースが
絶妙にマッチする一品



アメジストを思わせる
艶やかな巨峰ムース



ふんわりと軽い
シャインマスカットショートケーキ



モンブランをはじめ、
お好みのカスタマイズが楽しめるパフェ



琥珀の輝きを纏った栗スイーツ



焼きたてのクレープには、
秋限定の「キャラメルアップル」が登場



定番のしぼりたてモンブラン



白ぶどうやシャインマスカット、
紫芋をアレンジしたベリーヌ

<「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。



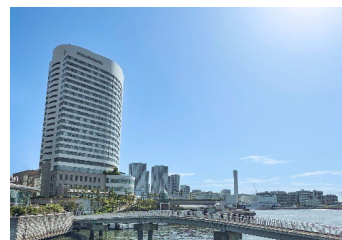
シェフズ ライブ キッチン

<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、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。