



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年9月15日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

“シェフからのクリスマスの贈り物”をテーマに、渾身のパーティー料理といちごスイーツをお届け
CHEF'S GIFT クリスマス・ストロベリー ランチ&ディナーbuffe

期間: 2026年11月10日(月)~12月25日(木) 場所:シェフズライブ キッチン



今年一年の感謝を含め、シェフからの心温まるクリスマスギフトをイメージした
華やかなパーティー料理といちごスイーツが並ぶランチ&ディナーbuffeを開催。



クリスマス期間限定で
牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風を提供。



いちごが贅沢に味わえるスイーツや
平日限定のタイムサービスもご用意。

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、11月10日より「シェフズ ライブ キッチン」にて、“シェフからのクリスマスの贈り物”をイメージした「CHEF'S GIFT クリスマス・ストロベリー ランチ&ディナーbuffe」を開催いたします。シェフが腕をふるった多彩なパーティー料理やいちごスイーツを豊富に取り揃えたほか、12月19日から25日のクリスマス期間には、スペシャルメニューとして柔らかな濃厚な味わいの「牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風」をご用意いたします。

2026年を締めくくる本フェアでは、ハーブが香るローストチキンやクリスピーなフライドチキン、ターキーとフォアグラを詰めたパイ包みをはじめ、クリスマスカラーのシーフードムースやミートローフのクルート焼き、リース仕立てにしたクリームチーズの冷前菜、クリスマスリースをイメージした彩り豊かなポテトサラダなど、心躍る華やかな料理が並びます。さらに、ライブ感あふれる演出が魅力の特選ローストビーフのカットアップや握りたてのお寿司、揚げたての天ぷら、国産牛肉の鉄板焼きのほか、蟹の炊き込みご飯などもお楽しみいただけます。

12月19日から25日のクリスマスディナーには、スペシャルメニューとして柔らかな濃厚な味わいの牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ風が登場。12月18日までは、平日限定でタイムサービスを実施し、ランチタイムにはクリスマス期間も含めお楽しみいただけるローストビーフを、ディナータイムには蝦夷アワビやホタテなどを詰めたハーブ香るパイ包み焼きをご用意いたします。

デザートコーナーには、いちごを主役にしたスイーツをラインナップいたしました。お好みのカスタマイズが楽しめるシェフズスペシャルパフェをはじめ、ストロベリーミルクプリン、ストロベリースノームース、ストロベリーピスタチオパイなど、いちご尽くしの愛らしいスイーツを取り揃えました。さらに、12月18日までの期間には、平日限定のタイムサービスでホワイトチョコレートのムースケーキもご用意いたします。

心温まるシェフからの“贈り物”とともに、大切な方と特別なひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】2026年11月10日(月)~12月25日(木)

【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buffe (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

*クリスマス期間 12月19日~25日: 大人 ¥9,020 ~ 子供 ¥3,300~

ディナーbuffe (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

*クリスマス期間 12月19日~25日: 大人 ¥12,716 ~ 子供 ¥3,960~

【お問い合わせ・ご予約】03-5404-2222 https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-christmas-strawberry-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海老とトマトのクリームスープ

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・リース風ポテトサラダ
- ・コールドビーフとミックスビーンズのサラダ バルサミコドレッシング
- ・フルーツと大豆チーズのサラダ 緑黄色野菜ドレッシング
- ・生ハムとモッツアレラチーズのカプレーゼ風サラダ バジルドレッシング
- ・チキンとアボカド、キヌアの彩りサラダ ビーツドレッシング

冷前菜

- ・フォアグラのフラン ミックスベリーソース
- ・シーフードのマリネ 柚子の香り
- ・リース風クリームチーズ
- ・トマトとチーズのケーキサレ アボカドとヨーグルトソース
- ・スモークパストラミ リンゴのコンポート添え

温製料理

- ・クラムチャウダー風ペンネのグラタン
- ・ポテトとサラミのスパニッシュオムレツ パプリカソースとバジルソース
- ・2色のシーフードムース 彩り野菜のバターソース
- ・シーフードのオランダーズ焼き ウニの香り
- ・ミートローフの2色のクルート焼き
- ・穴子と貝のパエリア(ランチのみ)
- ・クリスマスフライドチキン(ランチのみ)
- ・豚バラ肉のボルケッタ レンズ豆のトマト煮込みとともに(ランチのみ)
- ・ハーブの香るローストチキン(ディナーのみ)
- ・ターキーとフォアグラのパテ・アン・クルート(ディナーのみ)

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

ご飯など

- ・ランチ : カニとトマトのクリームパスタ、本日のカレー2種
- ・ディナー: 蟹の炊き込みご飯 だし汁を添えて

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: 国産牛肉の鉄板すき焼き
※12月19日～12月25日は提供なし

クリスマスディナー限定スペシャルメニュー(12月19日～25日)

- ・牛フィレ肉とフォアグラのステーキ トリュフソース ロッシーニ風

カッティングサービス(ディナーのみ)

- ・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)

平日限定タイムサービス(11月10日～12月18日)

- ・ランチ : ローストビーフ(12月19日～25日も提供あり)
- ・ディナー: 蝦夷アワビとホタテのハーブソース パイ包み焼き
- ・ランチ&ディナー: ホワイトショコラ・スノー

デザート

- ・アイスクリーム: バニラ、チョコレート、いちご、ゆず
- ・ソフトクリーム: 北海道ミルク、プレミアムいちご
- ・ベリーヌ: ストロベリーミルクプリン、ホワイトスノー杏仁、ストロベリージュレ
- ・ガトー: ストロベリースノームース、ストロベリーピスタチオパイ、フランボワーズショコラ、ストロベリーヨーグルト、ノワールヴァニニュー
- ・チョコレートファウンテン(具材: マシュマロ、焼き菓子)
- ・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)



時間・数量限定で提供する
様々な種類の貝を詰めたパイ包み焼き



熱々のスープをお席までお届け



クリスマスに欠かせないローストチキン



国産牛肉の鉄板すき焼き



クリスマスリース仕立ての
クリームチーズ



蟹の炊き込みご飯



ターキーのパイ包み焼きとフライドチキン



トマトとチーズのケーキサレ



クリスマスカラーを基調とした
カラフルなサラダ



シェフズスペシャルパフェ



いちごづくしのスイーツコーナー

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。」

<「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。

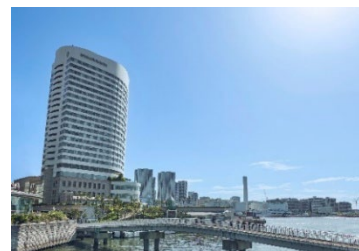


シェフズライブ キッチン内観

<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ベュー、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。