



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2026年9月17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

スノーマンから届いた、真っ赤ないちごと純白の雪が織りなす華やかな冬のスイーツ

フェスティブストロベリー スイーツbuffe ～スノーマンからのウィンターギフト～

期間: 2026年11月10日(火)～2027年1月14日(木)

場所: 3F シェフズライブ キッチン



真っ赤に艶めくいちごを主役に、純白の雪やスノーマンをイメージした愛らしい装いのスイーツが勢揃い。
“スノーマンから届いた冬の贈り物”が彩る、心温まる華やかなフェスティブシーズンを演出。

真っ赤ないちごをたっぷりとのせたタルト(上)
スノーマンのトライフル(下)

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、buffeレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、「フェスティブストロベリースイーツbuffe～スノーマンからのウィンターギフト～」を11月10日より開催いたします。“スノーマンから届いた冬の贈り物”をテーマに、真っ赤ないちごを贅沢に使用した華やかなスイーツをはじめ、純白の雪やスノーマンをイメージした愛らしい装いのアイテムを豊富に取り揃えました。

スペシャルディッシュ「スノーマンのトライフル」は、スノーマンから届いた冬のギフトを象徴する一品。ミルクプリンやスポンジ、いちごのコンポート、生クリームを層状に重ね、レアチーズムースで仕立てたスノーマンをトッピングいたしました。いちごの甘酸っぱさとミルクキーな味わいが調和した華やかな一皿は、お一人様おひとつをお席までお届けいたします。

人気のカスタマイズコーナーには、豊富なトッピングが楽しめるパフェ、約50種以上のカスタマイズが可能な焼きたてクレープ、しぼりたてモンブランをラインナップしたほか、焼きたてシュークリームには期間限定の塩キャラメルカスタードクリームが登場。ガトーは、真っ赤ないちごのタルトやパイ、ショートケーキ、プラリネクリームを挟んだパリブレスト、幻想的な雪をイメージしたホワイトフロマージュなどが並びます。さらに、平日限定のタイムサービスとして、いちごやベリーを贅沢にあしらった真っ白なホワイトチョコレートムースも登場し、愛らしいスノーマンのランチョンマットとともに写真撮影もお楽しみいただけます。

ライトミールは、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、各種チーズのカッティングサービス、鉄板で香ばしく焼き上げる「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種類の軽食を取り揃えました。ドリンクは、お好きなシロップを入れてお楽しみいただけるアレンジフレーバー炭酸水を含め、約30種類の豊富なドリンクをご用意いたしました。

真っ赤ないちごと純白の雪が彩る華やかな冬の世界とともに、“スノーマンからのウィンターギフト”を楽しむ、心温まるひとときをお過ごしください。

<概要>

【期間】2026年11月10日(火)～2027年1月14日(木)

【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

※クリスマス期間(12月19日～25日):大人¥7,810～ 子供¥2,420～

【お問い合わせ・ご予約】03-5404-2222

https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-festive-strawberry-sweets-buffet_2026.html



“スノーマンからのウィンターギフト”
＝いちごスイーツがたっぷりとお楽しみ

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、リリースに関するお問い合わせ先、「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】

* 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】

・スノーマンのトライフル

【デザート】

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

ガラスボウル

- ・ベリースープ

ガトー

- ・ストロベリーショートケーキ
- ・ストロベリータルト
- ・ストロベリーピスタチオパイ
- ・プラリネクリームのパリブレスト
- ・ピスタチオムース
- ・ストロベリースノームース
- ・ホワイトフロマージュ
- ・ストロベリーヨーグルト
- ・ノワールヴァニニュー
- ・フランボワーズショコラ

平日限定タイムサービス

- ・ホワイトショコラ・スノー

【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(ミルク、いちご、コーヒーゼリー)

・焼きたてクレープ

- * 生クリーム、5種のトッピングと5種のソースでカスタマイズ可能。

・焼きたてクロカンシュークリーム

- * 選べる2種のカスタード(カスタード、塩キャラメルカスタード)

・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、プレミアムいちご

- * 5種のトッピングと8種のソースでカスタマイズ可能。

・アイスクリーム4種

- バニラ、チョコレート、いちご、ゆずシャーベット

- * 5種のトッピングと8種のソースでカスタマイズ可能。

・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】

揚げたてフレンチフライ *トリュフなど3種のフレーバー
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



平日限定のタイムサービス



オーナメントをイメージしたデコレーション



ふんわりとした食感のショートケーキ



人気のカスタマイズパフェ



50種以上のカスタマイズが可能な
焼きたてクレープ



焼きたてシュークリームには、
季節限定の塩キャラメルカスタードが登場



プラリネクリームを忍ばせた
パリブレスト



サクサクのパイ生地に
瑞々しいいちごを贅沢にトッピング



なめらかな口当たりの
ピスタチオムース



3種のフレーバーから選べる
揚げたてフレンチフライ



ベリー尽くしの色鮮やかなスープ



華やかなベリーヌ3種

<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>

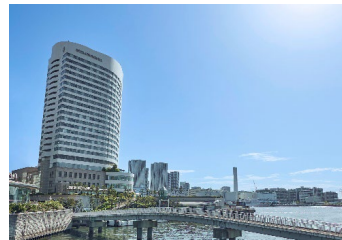
「一品ひと品がスペシャリテ」、「シェフの心が息づく躍動感あふれる海辺のオールデイダイニング」がコンセプトのシェフズ ライブ キッチンには、「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をテーマにした美味しいメニューを心ゆくまでお楽しみいただけ、元気で美しくなれるようなシェフの心遣いを感じていただけるレストランです。こだわっているのは“出来立ての美味しさ”と“心に残る楽しい時間”を提供すること。常に新しいシーンをご提案できるよう、美味しさと楽しさを追求し続けています。



<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。