

満開の桜の下でお召し上がりいただく「お花見弁当」をイメージ、天候を気にせず楽しめる

春爛漫 お花見buffet

期間:2020年2月28日(金)~4月23日(木)

場所:シェフズ ライブ キッチン



満開の桜の下でお召し上がりいただく「お花見弁当」をイメージしたメニューや、シェフが目の前で仕上げる料理の数々

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)では、シェフズ ライブ キッチンにて、満開の桜の下でお召し上がりいただく「お花見弁当」をイメージし、天候を気にせず楽しめる「春爛漫 お花見buffet」をご用意いたしました。

日本中あちらこちらがピンク色に染まり美しくなるこの季節に、満開の桜の下でお召し上がりいただく「お花見弁当」をイメージしたメニューを揃えました。カラフルな野菜のピューレを飾ったお団子風の前菜や、ちらし寿司のようにお重に華やかに盛りつけた新鮮なサラダ、春野菜をたっぷり使ったキッシュやパスタなど、目にも美味しく鮮やかな彩りでご用意いたします。シェフズ ライブ キッチンならではのライブパフォーマンスメニューとして、目の前でシェフが鉄板で仕上げる「あつあつのチーズタッカルビ」や、炙りたての香ばしい牛肉を載せたたけのこの炊き込みご飯、タイムサービスで提供する「リブローズの焼きたてステーキ」、「フォアグラをのせた若鶏のガランティーヌ」がおすすめです。また、定番のローストビーフや職人が握るお寿司、揚げたての天ぷらも必食です。

「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をコンセプトにした、バラエティに富んだ約50種類のメニューで、気の置けない仲間と楽しい時間を存分にお楽しみください。

<概要>

【期間】2020年2月28日(金)~4月23日(木)

【場所】シェフズ ライブ キッチン/3F

【お問い合わせ・ご予約】 Tel:03-5404-2246(直通)

www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/

【料金】*税金、サービス料13%別 *ラストオーダーは各終了時間の15分前

ランチbuffet (11:00~14:30) 平日 大人 ¥3,725 子供 ¥1,991 / 土日祝 大人 ¥4,201 子供 ¥2,251

ディナーbuffet (17:30~22:00) 平日 大人 ¥5,430 子供 ¥2,857 / 土日祝 大人 ¥5,986 子供 ¥3,117

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 PR事務局(株式会社プラチナム内) 担当: 山口/石原/宮島
Tel: 03-5572-7351 / Fax: 03-5572-6075 / Email: interconti-tokyo-pr@vectorinc.co.jp

本ホテル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/近藤

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

[春爛漫 お花見buffetのメニュー内容]

- * 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 春野菜とポテトのパイ包みスープ

ライブコーナー

- ・ランチ : パリパリチキン
- ・ディナー: あっあっチーズタッカルビ
ローストビーフ(フンドボソース、和風ソース、レフォール、きざみわさび、4種類のお塩)

サラダ

- ・海鮮ともち麦、キヌア、クスクスのサラダ ちらし風
- ・ポークの冷製シャブシャブ 海藻類を添えて
- ・春野菜たっぷりサラダ ニソワーズ風
- ・春キャベツと蒸し鶏のサラダ ニョクマムドレッシング
- ・“飲む野菜”

前菜

- ・グリーンピースのフランと新玉ねぎムース
- ・愛媛県産「はるか」と鴨胸肉のスモーク プティリーフ添え
- ・カツオたたき 旬の野菜と共に
- ・クレープで包んだハーブクリームチーズ
- ・白玉だんごと彩りのピューレ 肉味噌で
- ・生ハム、チーズ、オリーブのマリネ

温製料理

- ・春満載のキッシュ
- ・ほうれん草のニョッキとカラフルポテトのグラタン
- ・シーフードのムース 桜の香るバターソース
- ・塩麴でマリネしたサワラのポワレ 木の芽味噌のオランダソース
- ・豚バラ肉のオレンジ蜂蜜焼き
- ・仔牛のクリーム煮込み 粒マスタード風味

寿司

- ・鮪、桜鯛、えんがわ、サーモン、烏賊、海老(ランチは鮪、サーモン、烏賊のみ)

天ぷら(ディナーのみ)

- ・海老、さより、長いも、たけのこ、菜の花

ご飯・麺など

- ・チーズケース和えたパスタ しらすと春野菜のガーリック風味(ランチのみ)
- ・牛肉の炙りのせたたけのこの炊き込みご飯(ディナーのみ)

スープ(ランチのみ)

- ・野菜たっぷり食べるスープ

カレー(ランチのみ/日替わり)

- ・牛すじカレー/タイ風グリーンカレー/スープカレー

デザート

- アイスクリーム: バニラ/チョコレート/ストロベリーシャーベット/抹茶ベリーヌ: ストロベリーパンナコッタ/ストロベリームース/ストロベリーカスタード
- シューアイス
- ガトー: クラフティ/クレームダンジュ/スフレフロマージュ/りんごのタルト

《タイムサービス》※平日限定

- ・ランチ : リブローズの焼きたてステーキ
- ・ディナー: フォアグラをのせた若鶏のガランティージュ



コラーゲンたっぷり
春野菜とポテトのパイ包みスープ



サラダ 各種



前菜 各種



前菜 各種



寿司、天ぷらは目の前で調理



デザートコーナーは毎スイーツを中心に揃う



フォアグラをのせた若鶏のガランティージュ
(タイムサービス/ディナー限定)

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、70年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いを感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よい滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihg hotels.co.jp