



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2021年12月9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

ライブ感あふれるパフォーマンスとともに、  
旬の莓や免疫力アップに期待ができるチーズをふんだんに使ったメニューを満喫  
**ストロベリー&チーズフェア**

期間:2022年1月7日(金)~2月28日(月)

場所:シェフズライブ キッチン



チーズをふんだんに使った数々のメニューが並ぶ



コラーゲンたっぷり ラビオリとミネストローネのパイ包み焼き



6種のチーズを使用したキッシュには国産の天然はちみつをお好みで

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:山田 弘之)では、シェフズライブ キッチンにて、1月7日~2月28日まで、旬の莓や免疫力アップが期待できるチーズをふんだんに使ったストロベリー&チーズフェアを開催いたします。

人気のサラダコーナーには、莓のドレッシングを使った莓とスモークサーモンのサラダ、ミモレットチーズ、カッターチーズなどを使ったサラダなどが並びます。料理長が厳選した高知産フルーツマトとモッツアレアチーズを合わせたカプレーゼ、パルメザンチーズを使ったフランはおすすめのオードブルです。ホットディッシュコーナーでは、昨年のフェアで大人気だった「6種類のチーズを使ったキッシュ」が再登場いたします。カマンベールやチェダーチーズを使ったシーフードのアヒージョ、ストロベリーソースを添えたローストポークは必食の一品です。さらに、ライブコーナーでは、ランチタイムにチーズケースで仕上げる焼きリゾットを、ディナータイムに明太子とチーズを合わせたオムレツや、ラクレットチーズを目の前でかける厚切りベーコンと野菜の鉄板焼きを提供いたします。チーズ料理には、蜂の巣から採れたての国産にこだわった天然はちみつをかけてお召上がりください。また、定番のアイテムとして、ランチタイムにはパリパリチキンやシェフ特製のカレーを、ディナータイムにはご注文を受けてから揚げる天ぷらや、シェフ秘伝のレシピで仕上げたローストビーフのカットサービスをご用意しております。

デザートコーナーには、莓のタルト、莓のショートケーキ、莓のプリン、莓のムース、莓のチョコレートファウンテンなど莓尽くしのスイーツを揃えました。お好みのアイスクリームやトッピングでシェフが目の前でつくるオリジナルのミニパフェも人気のデザートです。

ヘルシー・ビューティー・フレッシュをコンセプトとしたシェフズライブ キッチンで、チーズと莓を使ったメニューの数々を思う存分お楽しみください。

<概要>

【期間】2022年1月7日(金)~2月28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

\*当面の間、短縮営業のためホームページをご確認ください。www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html

ランチbuffet (11:00~14:30) 平日 大人 ¥4,620 子供 ¥2,200 / 土日祝 大人 ¥5,170 子供 ¥2,530

ディナーbuffet (17:30~22:00) 平日 大人 ¥5,940 子供 ¥3,190 / 土日祝 大人 ¥6,820 子供 ¥3,520

【お問い合わせ・ご予約】Tel:03-5404-2246(直通)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/plan/clk-strawberry-cheese-fair.html>

[添付資料]「ストロベリー&チーズフェア」の内容、シェフズライブキッチン概要、新型コロナウイルス感染症対策について、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

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、松山、鄭

Tel:03-5404-3913 / Fax:03-5404-3919 / Email:[pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## 【ストロベリー&チーズフェアのメニュー内容】

- \* 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 ラビオリとミネストローネのパイ包み焼き

### 選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・イチゴとスモークサーモンのサラダ ストロベリードレッシング
- ・ミモレットチーズと色々なハムのシーザーサラダ
- ・ポーチドエッグとベーコンのサラダ リヨン風
- ・カッテージとマリネ野菜のサラダ キヌアを添え
- ・カッペリーニとツナのサラダ トマトドレッシング
- ・冷たいチーズフォンデュで食べる彩り野菜

### 冷前菜

- ・クリームチーズとサーモン、アボカドのマリネ ゆずのジュレで
- ・ブルーチーズの軽いムースをのせた人参の冷たいポターージュ
- ・モッツアレラチーズと高知県産フルーツトマトのカプレーゼ
- ・アイスバインのテリーヌ ストロベリーソース
- ・パルメザンチーズのフラン リンゴレーズン添え

### 温製料理

- ・カボチャとチーズのグラタン 牛肉のラグー
- ・6種類のチーズを使ったキッシュ
- ・マッシュルームの香るミートパテ トロトロチーズ添え
- ・豚肩ロースのロースト ストロベリーの香り
- ・真鱈とポテトのオープン焼き ソースオランダーズ
- ・カマンベールチーズ、チェダーチーズとシーフードのアーヒージョ
- ・だし巻き風 和風オムレツ
- (明太子&チーズ、シラス&青のり)(ディナーのみ)
- ・チーズケースで仕上げた焼きリゾット(ランチのみ)
- ・シェフオリジナル日替わりカレー2種(ランチのみ)

### 寿司

- ・ランチ : 鮪、イカ、サーモン
- ・ディナー: 鮪、海老、イカ、サーモン、寒ブリ、コハダ

### 天ぷら&揚げ物

- ・ディナー: 海老、イカ、ワカサギ、レンコン、菜の花、イモ

### ご飯など

- ・ランチ : ビーフハンバーガー 削りたてチーズを添えて
- ・ディナー: ネギトロ丼

### 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: 厚切りベーコン、野菜の鉄板焼き ラクレットチーズを載せて

### カッティング

- ・ディナー: 特選ローストビーフ
- (フンドボーソース、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)

### デザート

- ・アイスクリーム: バニラ、チョコレート、ピスタチオ、ストロベリーシャーベット
- ・ベリーヌ: ピスタチオと苺のショートケーキ、苺のミルクプリン、ストロベリーヨーグルト
- ・プティガトー: ピスタチオムース、苺のタルト、マロンパイ、苺のムース
- カスタマイズデザート:
- ・シェフズスペシャルパフェ3種
- ・バクケン窯で焼き上げた シュークリームアイス
- ・ソフトクリーム 2 種(濃厚ミルク・ストロベリー)



ストロベリードレッシングやミモレット、カッテージチーズを使ったサラダが並ぶ



温製料理は昨年人気だった6種のチーズを使ったキッシュや苺のソースを添えたローストポークなどが並ぶ



クリームチーズやパルメザン、モッツアレラなど様々なチーズを使った、異なる味わいを楽しめるオードブル



ラスパドゥーラしたふわふわのチーズ



ミニハンバーガーは目の前でチーズをかけて提供



チーズケースで仕上げた 焼きリゾット(ランチ)



国産の天然はちみつは蜂の巣から提供



厚切りベーコンと焼き野菜は目の前でラクレットチーズをかけて提供



ラクレットチーズ(イメージ)



苺をふんだんに使ったタルトやベリーヌなどをラインナップ



シェフズスペシャルパフェ

### <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仕上げることが心がけ、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>

「ヘルシー、ビューティー、フレッシュ」をコンセプトに、ライブ感あふれるブッフスタイルを展開するシェフズライブキッチンは、シェフが目の前で料理するパフォーマンスをお楽しみいただけます。ブッフェの前にテーブルへお届けするファーストディッシュ「コーゲンたっぷり美肌&健康スープ」は、当店自慢の一品です。少人数グループに最適な個室もございます。



## 【新型コロナウイルス感染症への当ホテルの取り組みについて】

ホテル インターコンチネンタル 東京ペイでは、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受けて、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

### 1. 従業員の対応

- ・スタッフの健康と衛生面の管理を徹底しております。(入社前の検温と記録)発熱などの体調不良の場合(本人、家族)は、自宅待機とノロウイルス検便検査を実施しております。また、体調不良者発生時の迅速な通報、社内連絡体制を確立しております。
- ・スタッフが入館する際、両手のアルコール消毒を行います。
- ・お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフと調理スタッフを含む全スタッフがマスクを着用しております。
- ・スタッフの手洗い、うがい、消毒、咳エチケットを励行しております。

### 2. お客様への対応

- ・施設入口、レストラン入口および宴会場入口にアルコール自動消毒器を設置し、入場前に手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- ・館内にある全てのトイレにハンドソープとアルコール消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
- ・入館の際、全てのお客様に体温測定、マスクの着用のご協力をお願いしております。

### 3. 施設の対応

#### 1. 消毒関連

- ・施設入口、フロント受付台、エレベーター乗降口等、館内各所にアルコール自動消毒器等を設置しております。
- ・食器類(お皿、グラス)やカトラリーの高温洗浄(80度以上)、および食器用トレイの除菌洗浄をしております。
- ・テーブルはアルコール消毒液によるふきとりをしております。
- ・館内の各ドアノブ、エレベーターの押しボタン、エスカレーターベルト等を定期的に除菌しております。
- ・客室の各ドア、引き出し取手、TVスイッチ、テーブル等の除菌をしております。
- ・ベルスタッフ、インルームダイニングスタッフおよび客室担当者は小型アルコールスプレーを携帯し、消毒体制をとっております。
- ・全サービススタッフおよび調理スタッフは30分ごとに手洗い、消毒を実施しております。

#### 2. 感染予防

- ・感染予防のため、ブッフスタイルの場合は、ビニール手袋とマスクの着用をお願いをしております。

#### 3. 「3密」(密接・密集・密閉)回避のための施策

- ・レストランのテーブルは間隔を空けてご案内をしております。
- ・入口の扉を開けて定期的に会場内の換気をしております。
- ・受付時の混雑を回避するために、時間差での予約・受付をさせていただいております。

### 4. 行政機関との連携

- ・予約時にお客様のお名前、連絡先をお伺いしております。万が一、感染や濃厚接触歴が確認された場合、当ホテルへのご連絡および、行政機関等による調査にご協力いただきます。また、当ホテルからも行政機関に連絡し、連携対応を図ります。
- ・衛生管理業務については、専任の衛生担当部長を置き、常時、みなと保健所や東京都医務局等と、情報交換を密にし、感染予防を図っております。

## インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、75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ご体験いただける旅をご提供しています。

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ください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。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、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイト [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他 SNS サイト [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental) [www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。