

## ハワイの伝統的なスイーツやマンゴー&桃を使ったデザートで夏を満喫するbuffetを開催 マンゴー&ピーチ ハワイアン デザート&ライトミールbuffet

期間：2022年8月31日(水)までの土日祝および8月12日(金)、15日(月)、16日(火) 場所：シェフズ ライブ キッチン



マンゴーやライチ、グアバ、パイナップルなどのトロピカルフルーツを使ったスイーツやマカダミアナッツのチーズケーキなどが並ぶ

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、旬のマンゴー&ピーチ、ライチやパイナップルなどのトロピカルフルーツをふんだんに使ったスイーツや、ハワイの伝統的なスイーツが楽しめるデザート&ライトミールbuffetを週末およびお盆期間限定で開催しております。

ハワイの伝統的なスイーツ”ハウピア”を使ったマンゴームース、爽やかな甘みが特徴のハワイのフルーツ”リリコイ”を用いたフルーツタルト、マカダミアナッツのチーズケーキなど、ハワイでおなじみのデザートを揃えました。カスタマイズコーナーでは、出来立てのパンケーキを重ねて、生クリームやソースとともにオリジナルのパンケーキを作っています。また、桃がたっぷり入ったタピオカ入りのスープは涼しげなガラスボウルで、グアバとブルーハワイのゼリー、ライチとラベンダーのプリンなどのグラススイーツもご用意いたしました。さらに、冷たいスイーツとして夏の風物詩ラムネの味わいのソフトクリームや、マンゴーパッションのシャーベットなどもラインナップ。10種類のトッピングやソースで自分好みのミニパフェを作ってくださいたり、毎日焼き上げる自家製のシューで4種のアイスを挟んでシューアイスもお楽しみくださいたり、buffetならではのバリエーションをお届けいたします。さらに、ホワイトチョコレートと白餡を合わせた白いモンブランはご注文をいただいてから目の前でしぼり、できたての軽やかな味わいを提供いたします。

デザート&ライトミールは日替わりのカレー、サラダ、ホットディッシュ、サンドイッチなど充実した軽食を揃え、遅めのランチにもおすすめです。夏のおでかけにトロピカル気分満載のデザート&ライトミールbuffetをぜひご利用ください。

### <概要>

【期間】2022年8月31日(水)までの土日祝および8月12日(金)、15日(月)、16日(火)

【場所】シェフズ ライブ キッチン/3F

【時間】15:00~16:45(L.O.16:30)

※当面の間、短縮営業となりますので詳しくはホームページをご確認ください。

[www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html](http://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html)

【料金】\*税金込み、サービス料15%別

土日祝：大人 ¥3,913、子供 ¥2,200

8月11日(木・祝)~16日(火)：大人 ¥4,348、子供 ¥2,200

【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/dessert-lightmeal-hawaiian.html>

[添付資料] 「マンゴー&ピーチ ハワイアン デザート&ライトミールbuffet」の内容、シェフズライブキッチン概要、プレスリリースの問い合わせ先、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

**[マンゴー&ピーチ ハワイアン デザート&ライトミールbuffetのメニュー内容]**

\* 入荷状況に応じて、食材および産地の変更の場合がございます。

**【ファーストディッシュ】**

- ・シェフのおもてなしスイーツ  
紅茶のシフォンケーキ マンゴーソース添え
- \* 時期によって変更する場合がございます。

**【デザート】**

- ・ベリーヌ
- ・グアバとブルーハワイのゼリー、ライチとラベンダーのプリン、ブルーベリーヨーグルト
- ・ガトー
- ・ハウピアマンゴームース、リリコイフルーツタルト、マカダミアナッツチーズケーキ、白桃パイ、木の実のタルト、黒糖のカヌレ、パイナップルケーキ、ココナッツシフォンケーキ
- ・ガラスボウル
- ・ピーチのスープ、季節のフルーツ
- ・プティフル
- ・クッキー、アーモンドショコラ

**【カスタマイズデザートコーナー】**

- ・しぼりたて白いモンブラン
- ・アイスクリーム 4 種
- ・バニラ、チョコレート、マンゴーパッション、メロンシャーベット
- ・ソフトクリーム 2種 (濃厚ミルク、ラムネ)
- ・バクセン窯で焼き上げた シュークリームアイス
- ・バニラ、チョコレート、マンゴーパッション、メロンシャーベット
- ・シェフズスペシャルパフェ 3 種
- ・ラムネ、チョコ、フルーツ
- ・トッピング: フルーツやチョコレート、ナッツなど10種類、フルーツソース、シロップなど
- ・カラフルテイストパフェ
- ・ソフトクリーム2種と10種のトッピングとソース、シロップでカスタマイズをしていただけます。
- ・パンケーキ、ワッフル、プリン
- ・トッピング: 3種のソース、生クリーム
- ・チョコレートファウンテン
- ・トッピング: 季節のフルーツ、マシュマロ

**【前菜】**

日替わり前菜3種

**【サラダ】**

日替わりサラダ4種

**【温製料理】**

日替わり温製料理4種/パリパリチキン

**【カレー】**

日替わりカレー

**【その他】**

日替わりサンドイッチ

**【ドリンクバー】**

- ・オ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)



ソフトクリーム(濃厚ミルク、ラムネ)



マンゴームース



自家製シューで作るカスタマイズシューアイス



シャカシャカサラダ



日替わりでハワイアンメニューから4種をラインナップ



日替わりでハワイアンメニューから3種をラインナップ



リリコイフルーツタルト/  
ココナッツシフォンケーキ/黒糖のカヌレ



ピーチのスープ



ブルーベリーヨーグルト/  
グアバとブルーハワイのゼリー



カスタマイズパンケーキ



シェフズ スペシャル パフェ



木の実のタルト



夏季限定で白いモンブランを提供



日替わりカレーイメージ



パリパリチキン

## <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>

「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ェ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。



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

## 【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 東京ベイでは、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います。
- ・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)、および食器用トレー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、ブッフェスタイルの場合は、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けます。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。