



ハロウィンと秋の収穫祭をテーマにした、北海道の大地と海の恵みを存分に楽しめるフェアを開催
ハロウィン&秋の美味しい収穫祭

期間:2022年9月1日(木)~11月30日(水)

場所:シェフズ ライブ キッチン



北海道の恵みと秋の味覚を取り入れた料理をラインナップ。
10月31日まではハロウィンモチーフのメニューも登場。



ハロウィンをイメージした、実りの秋ならではの旬の食材を使ったデザートも堪能できる

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、ブッフェレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、間もなく訪れるハロウィンシーズンと収穫の秋に向けて、秋の味覚と北海道の恵みを存分に楽しめるフェア「ハロウィン&秋の美味しい収穫祭」を開催いたします。

ハロウィンと収穫祭をテーマにした料理の数々と、栗やかぼちゃなどの秋の味覚を味わえるスイーツをご用意いたしました。ブッフェは、おもてなしのファーストディッシュとして、秋の味覚の松茸と鰻(ハモ)を使ったコラーゲンたっぷりのロワイヤルでスタート。柚子の香りとともにお届けいたします。さらにスペシャルメニューとして平日数量限定で、北海道噴火湾で採れた本ずわい蟹の姿蒸しをご堪能いただけます。サラダコーナーには、お化けをモチーフにしたポテトサラダ、モチモチ食感を楽しめるさつまいもの春雨とナムルのサラダなどが並びます。冷前菜コーナーには、モンスターに見立てた芋やかぼちゃの可愛らしい生ハムのムース、秋の味覚の洋梨のソースを加えて爽やかな風味に仕上げたパセリの香りと豚肉の旨みが凝縮されたテリーヌなどを揃えました。さらに、いくらをのせた贅沢なサーモンミキユイは10月末までの期間限定で提供いたします。本格的な味わいを楽しめる温製料理コーナーには、目玉をモチーフしたかぼちゃのグラタン、アプリコットと香草風味のラム肉のロースト、ザクザクとした木の実を添えたマリネポークをご用意いたしました。

ランチメニューには、まるやかな甘味を味わえるカボチャを使ったレッドカレーと彩りにあふれた野菜カレーを始め、風味豊かなコクがある味わいの海老味噌ラーメンをご堪能いただけ、ライブコーナーでは大きなチーズケースで仕上げたイカ墨パスタを出来立てでお届けいたします。さらに、ディナータイムには、ご注文を受けてから目の前でうなぎを炙り、キノコの炊き込みご飯にのせて香ばしい香りとともに提供いたします。

デザートコーナーには、奥深い栗の風味を楽しめるアイスクリームや洋梨の豊かな香りと甘みを味わえるシャーベット、なめらかな口当たりの濃厚なかぼちゃのプリン、上品な甘さのモンブラン、目玉チョコレートのをせた葡萄とライムのゼリーなど、秋の味覚を使ったスイーツをラインナップいたしました。

今年の秋は、ハロウィンモチーフを取り入れた、遊び心溢れる料理やスイーツとともに、ご家族やご友人と一緒に北海道の大地と海が育んだ恵みを心ゆくまでお楽しみください。

<概要>

【期間】2022年9月1日(木)~11月30日(水)

※「ハロウィン&秋の美味しい収穫祭ブッフェ」は9月1日~10月31日まで、11月1日~11月30日まで「秋の美味しい収穫祭ブッフェ」となります。

【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。<https://www.interconti-tokyo.com/info/info202004.html>

ランチブッフェ (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

ディナーブッフェ (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/autumnfair2022.html>

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

「ハロウィン&秋の美味しい収穫祭」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

- ・カラーゲンたっぷり 秋の味覚 松茸と鱧のロワイヤル 柚子の香り

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・フルーツと鴨スモークのサラダ
- ・カラフルポテトサラダ ハロウィンスタイル
- ・ポーチドエッグとベーコンのサラダ リヨン風
- ・スモークサーモンとアボカドの生春巻き
- ・さつま芋の春雨とナムルのサラダ

冷前菜

- ・サーモンミキユイいくら添え(9月、10月)
- ・戻りカツオのたたき(11月)
- ・完熟トマトパバロア
- ・ポークとパセリのテリーヌ 洋梨のソース
- ・生ハムムースのハロウィンスタイル
- ・イナダと野菜のマリネ

温製料理

- ・カボチャのグラタン ハロウィンスタイル
- ・タラとポテトのキッシュ サツマイモのモンブラン風
- ・サーモンのポワレ オランダーズソース
- ・シーフードのピヤベース
- ・ラム肉のロースト アプリコットと香草風味
- ・マリネポーク 木の実を添えて

平日限定スペシャルメニュー ※数量限定

- ・北海道 噴火湾で採れた 本ずわい蟹の姿蒸し お好みのソースで

寿司

- ・ランチ : 鮪、烏賊、サーモン
- ・ディナー: 鮪、烏賊、サーモン、アブラカレイ、ハマチ

天ぷら&揚げ物(ディナーのみ)

- ・海老、烏賊、季節魚、季節野菜

麺・ご飯など

- ・ランチ : 海老味噌ラーメン、イカ墨パスタ チーズケース和え
- ・ディナー: ウナギの炙りをのせたキノコの炊き込みご飯

カレー(ランチのみ)

- ・たっぷり野菜のスーパカレー または カボチャのレッドカレー

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: カルビ煮込み ラクレットチーズをのせて

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)

デザート

- ・アイスクリーム: バニラ、チョコレート、渋皮栗、洋梨シャーベット
- ・ソフトクリーム: 巨峰、北海道小豆
- ・ベリーヌ: 葡萄とライムのゼリー、かぼちゃのプリン、ブルーベリーヨーグルト
- ・プティガトー: かぼちゃクリームとチョコレートのロールケーキ、イチジクのタルト、モンブランケーキ、キャラメルムース
- ・カスタマイズデザート: バッケン窯で焼き上げた シュークリームアイス、カラフルテイストパフェ(シーズンal・チョコ・フルーツ)、しぼりたてモンブラン



平日数量限定で、北海道噴火湾で採れた本ずわい蟹の姿蒸しを堪能できる



ディナー限定のカルビ煮込みは、目の前で濃厚なラクレットチーズをかけて提供



さつまいもやかぼちゃなど旬の食材を使用した、秋の味覚を楽しめる温製料理をお届け



目の前でモンブランをしぼって提供



スモークサーモンやポテトを使った、鮮やかで彩り豊かなサラダが並ぶ



冷前菜コーナーには、いくらをトッピングしたサーモンミキユイ、完熟トマトのパバロアなどを用意



ハロウィンをテーマにしたカスタマイズパフェ



(左)うなぎの炙りをのせたキノコの炊き込みご飯 (右)削り立てのふわふわのチーズを添えたイカ墨パスタ

<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buffe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。buffeの前にテーブルへお届けするファーストディッシュ「カラ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、buffe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コ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、その他SNSサイトwww.facebook.com/intercontinental、www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。