



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2023年5月30日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

バーベキューをテーマに世界各国のパラエティー豊かな料理とともに夏を楽しむ
ワールドサマーバーベキュー ランチ&ディナーbuffet

期間：2023年6月28日(水)～9月5日(火) 場所：シェフズライブキッチン



真夏のバーベキューをテーマにした世界各国のパラエティー豊かな料理をお楽しみいただけるbuffet

高タンパクで栄養満点なお肉料理を提供(上)
トロピカルフルーツをふんだんに使用したスイーツ(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、6月28日よりシェフズライブキッチンにて、真夏のバーベキューをテーマに世界各国のパラエティー豊かな料理をお楽しみいただけるbuffetを期間限定で開催いたします。

夏のイベントとして大人気のバーベキューをテーマに、お肉をメインとしたバーベキュー料理や世界各国のパラエティー豊かな料理を揃えました。

buffetの始まりはおもてなしの一品、「バジル香るエビとトマトのムースを添えたガスパッチョ」をお席にご用意いたします。サラダコーナーには色とりどりのガーデニングサラダや、ライムが香るローストチキンと夏野菜のチョップサラダなどが5種類、冷前菜にはスパイシー大豆ミートのナチョスや牛肉に青パパイヤを添えた夏らしい料理が並びます。温製料理コーナーにはシーフードと夏野菜のアヒージョやシーフードのパエリアなどバーベキューを盛り上げる料理をラインナップ。メインのお肉料理はアメリカンバーベキューには欠かせない豚バラ肉や骨付き豚ロースのロースト、シェフの遊び心溢れる韓国チキン風の手羽元から揚げなど様々なお肉料理にフィーチャーいたしました。ヘルシー・ビューティー・フレッシュのコンセプトのもと、高タンパクで栄養満点なお肉料理とビタミンたっぷりの夏野菜を使用したシェフのアイデアが光るメニューの数々をお楽しみいただけます。

デザートコーナーは、トロピカルフルーツをふんだんに使用したスイーツの数々をお届けいたします。フレッシュなパイナップルと合わせたブルーハワイゼリーやマンゴーココナツムースなど、味も見た目もエキゾチックに仕上げました。さらに、マンゴープリン、フルーツタピオカ、白桃のソフトクリームなどサマーフルーツのフレッシュな味わいをご堪能いただけます。

東京湾を臨むロケーションで味わえる真夏のバーベキュー気分を思う存分お楽しみください。

<概要>

【期間】2023年6月28日(水)～9月5日(火)

【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buffet (11:00～14:30) 平日 大人 ¥4,840 子供 ¥2,304 / 土日祝 大人 ¥5,720 子供 ¥2,957

ディナーbuffet (17:30～22:00) 平日 大人 ¥6,270 子供 ¥3,391 / 土日祝 大人 ¥7,370 子供 ¥3,652

※お盆期間は料金が異なる場合がございます。

【お問い合わせ・ご予約】0570-000222(ナビダイヤル)

<https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/plan/clk-world-summer-bbq.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、小峰

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

【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

- ・エビとトマトのムースを添えたガスパッチョ バジルの香り

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・スモークサーモンとクリームチーズのサラダ パッションフルーツドレッシング
- ・ガーデンングサラダ お好みのソースで
- ・ローストチキンと夏野菜のチョップサラダ ライムの香り
- ・生ハムのシーザーサラダ
- ・野菜とハーブの生春巻き

冷前菜

- ・ホワイトコーンのムース チーズのエスプーマ
- ・イワシのオレンジマリネ 夏野菜のグレック添え
- ・スパイシー大豆ミートのナチョス
- ・パテドカンパニュエとオリーブのマリネ ハニーマスタード添え
- ・牛肉の青パパイヤサラダ 柑橘風味

温製料理

- ・とろとろ牛筋肉とペンネのグラタン
- ・パイに詰めたクラブケーキ
- ・白身魚のポワレ ハーブソース
- ・シーフードと夏野菜のアヒージョ
- ・パイナップルでマリネした豚バラ肉のロースト(ランチのみ)
- ・シーフードのパエリア シェフズ ライブ キッチンスタイル(ランチのみ)
- ・ミートパテのチーズ焼き(ランチのみ)
- ・骨付き豚ロースのロースト エピスの香り(ディナーのみ)
- ・手羽元のから揚げ スパイシーとハーブ2種で(ディナーのみ)

寿司

- ・ランチ : 鮪、烏賊、サーモン
- ・ディナー: 鮪、海老、烏賊、サーモン、カンパチ、コハダ

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 : カスタマイズライスヌードル トムヤムクンヌードルまたはフォー
- ・ディナー: 国産牛炙り タイ産もち米添え

カレー(ランチのみ)

- ・日替わり2種
- (スープカレー、とろとろ牛筋カレー、グリーンカレー、ホテル特製ブラックカレー)

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: モッツアレラチーズをのせた煮込みハンバーグ

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、季節のシャーベット2種
- ・ソフトクリーム: ミルク、白桃
- ・ベリーヌ: ブルーハワイゼリー、マンゴープリン、フルーツタピオカ、ブルーベリーヨーグルトムース
- ・ガトー: バウムクーヘン、マンゴーココナッツムース、パイナップルと白桃のパイ
- ・カスタマイズデザート: しぼりたてモンブラン、カラフルテイストパフェ(ミルク・白桃)、バッケン窯で焼き上げたシューアイス
(バニラ・チョコレート・季節のシャーベット2種)



野菜・魚・肉をバランスよくお楽しみいただける



健康志向に嬉しいファーストディッシュ「ガスパッチョ」



様々なお肉料理にフィチャー



異国感溢れるメニューの数々



バーベキューを盛り上げるシーフードのパエリア



色とりどりのスイーツの数々



しぼりたてモンブラン

<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仕上げ、心をこめ、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ルティ」、「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。



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 その他SNSサイト www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。