



INTERCONTINENTAL®
TOKYO BAY

2020年9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

おとなも子どもも楽しめるハロウィンモチーフの料理や秋の味覚が満載
ハロウィン／オータム ランチ&ディナーbuffet

期間:2020年9月11日(金)~11月30日(月)

場所:シェフズ ライブ キッチン



「ハロウィン ランチ&ディナーbuffet」料理イメージ



「シェフズ ライブ キッチン」の看板メニューの一つ
「コーラゲンたっぷり パイ包みスープ」

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、おとなも子どもも楽しめるハロウィンモチーフの料理や秋の味覚が満載の「ハロウィン／オータム ランチ&ディナーbuffet」を開催いたします。

今年7月よりニューノーマルを意識し、新しいbuffetスタイルに生まれ変わった「シェフズ ライブ キッチン」では、間もなく訪れるハロウィンシーズンに向けて、少し気味が悪くて、でもくすっと笑ってしまうような可愛らしいかぼちゃやおぼけのモチーフを取り入れたり、旬の秋野菜やフルーツを添えたりしたメニューが並びます。前菜では「かぼちゃのフラン」や「鴨胸肉のスマークと秋のフルーツ添え」、温製料理では「ソフトシェルシュリンプと彩り野菜のソテー トマトとガーリックの香り」、「白身魚のかぼちゃ クルード焼き」、「秋野菜をそえたミートローフ」など、秋の素材をたっぷりを使用いたしました。ディナータイムのお食事のメには昨年も好評だった「松茸ときのこの炊き込みご飯」がお楽しみいただけます。また「田舎風パテ ハロウィンスタイル」、「パンプキンのミイラグラタン」など、お子さまにも喜ばれるおぼけをイメージしたメニューも登場いたします。

各料理コーナーには飛沫防止のアクリルカバーが付き、お客様同士の接触を避けるため、各コーナーでスタッフが料理やお飲み物を直接お手渡しするか、お客様ご自身で自由にお取りいただける小分けの食器などをご用意いたします。安心安全を第一に考えたおもてなしで、みなさまのお越しをお待ちしております。

*「ハロウィン ランチ&ディナーbuffet」期間中は、ご来店のお子さまにキャンディーをプレゼントいたします。

-----<概要>-----

- 【期間】 ハロウィンbuffet 2020年9月11日(金)~10月31日(土)
オータムbuffet 2020年11月1日(日)~11月30日(月) ※ハロウィン装飾を外した形で提供いたします。
- 【場所】 シェフズ ライブ キッチン/3F
- 【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 ¥4,000 子供 ¥2,000 / 土日祝 大人 ¥4,500 子供 ¥2,300
ディナーbuffet (17:30~21:00) 平日 大人 ¥5,500 子供 ¥2,900 / 土日祝 大人 ¥6,300 子供 ¥3,200
- 【お問い合わせ・ご予約】 Tel:03-5404-2246(直通) <https://www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/>

【添付資料】メニューの内容・料金、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、開業25周年記念プロモーションについて

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 / 近藤

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

*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。

【ランチ限定メニュー】

- ・アーモンドとアプリコットをまとったローストポーク
- ・パリパリチキンの鉄板焼き
- ・寿司(鮎、サーモン、イカ)
- ・日替わりカレー(牛すじカレー、タイ風グリーンカレー、スープカレー)
- ・チキンの揚げたて唐揚げ 選べるソース(おろしポン酢、油淋鶏、ヤンニョム)

【ディナー限定メニュー】

- ・ローストビーフ(和風ソース、レフォール、きざみわさび)
- ・寿司(鮎、サーモン、イカ、カンパチ、海老、アブラカレイ)
- ・天ぷら&揚げ物(海老、ししゃも、イカ、カボチャ、エリンギ、ナス)
- ・国産牛の鉄板しゃぶしゃぶ
- ・松茸ときのこの炊き込みご飯

【ファーストディッシュ】

- ・コーゲンたっぷり かぼちゃと鶏つくねのパイ包みスープ

【サラダ】

- ・バラエティ豊かなシェフ特製サラダ
(生ハムのシーザーサラダ、スモークサーモンと秋のフルーツサラダ、シーフードのニース風サラダ、豆腐とグレイズのヘルシーサラダ、かぼちゃとトルティーヤのラップサラダ、タコスサラダ チキンを添えて、チキンのスパイシーサラダ)

【前菜】

- ・かぼちゃのフラン クリームチーズムース
- ・豆乳のブランマンジェ もち麦の麻婆風
- ・鴨胸肉のスモークと秋のフルーツ添え
- ・サーモンのミキューイ オレンジの香り
- ・田舎風パテ ハロウィンスタイル

【温製料理】

- ・パンプキンのミラグラタン
- ・ソフトシェルシュリンプと彩り野菜のソテー トマトとガーリックの香り
- ・白身魚のかぼちゃ クルード焼き
- ・ミートローフ 秋野菜を添えて
- ・出来立て和風玉子焼き(トリュフ/うなぎとネギの鰻巻き/しらすと青のり)

【デザート】※~10/31

- ・ベリーヌ: チョコレートムース、グレープゼリー、モンブランクリーム
- ・ガトー: モンブラン、チョコレートケーキ、ティラミス、パンプキンチーズケーキ、アップルパイ

【カスタマイズデザートコーナー】

- ・アイスクリーム: バニラ、チョコレート、マロン、洋梨のシャーベット
- ・ソフトクリーム: 濃厚ミルク、ぶどう
- ・バクケン窯で焼き上げたシューアイス
- ・フォンダンショコラ
- ・シェフ特製パフェ(ぶどう、ハロウィン、フルーツ)

【デザート】※11/1~

- ・ベリーヌ: 苺のショートケーキ、苺のプリン、苺のジュレ
- ・ガトー: 苺のムース、苺のタルト、モンブラン、チョコレートロールケーキ

【カスタマイズデザートコーナー】

- ・アイスクリーム: バニラ、チョコレート、苺、柚子のシャーベット
- ・ソフトクリーム: 濃厚ミルク、ぶどう
- ・バクケン窯で焼き上げたシューアイス
- ・フォンダンショコラ
- ・シェフ特製パフェ(ぶどう、チョコレート、フルーツ)

【ドリンクバー】

- ・アレンジフレーバー炭酸水
(炭酸水にお好きなシロップなどを入れてスタッフが作ります)
- ・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、紅茶(ホット・アイス)



チキンの出来立て唐揚げ(ランチ限定)



シェフ特製サラダは個々盛りで提供



彩鮮やかな前菜の数々



田舎風パテハロウィン風



パンプキンのミラグラタン



アーモンドとアプリコットをまとったローストポーク(ランチ)



天ぷら&揚げ物(ディナー)



デザートもハロウィン仕様でかわいらしく(~10/31)

<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。



シェフズライブキッチン 内観

【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、お食事はアラカルトオーダー方式で提供させていただいております。

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。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 開業25周年記念プロモーション (1995年9月1日開業)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイは2020年、開業25周年を迎えます。これを記念しまして、25周年記念のテーマおよびロゴマークを制定いたしました。

テーマ: 「25 years of True Hospitality and Beyond」

開業から25年間の感謝の気持ちを込めて、今までもこれからも、真のホスピタリティと最上級のサービスをお届けします。心躍る明るい未来を創造し提供し続けてまいります。

ロゴマーク: ホテルは東京湾と隅田川に交差する水辺のロケーションにあり、四半世紀にわたり東京湾岸地域を灯台のように照らし続け、お客様に心躍る体験を提供してまいりました。そのホテルの外観をモチーフにし、ウォーターフロントにあるアイコン的なホテルをイメージさせる「青」を基調として作成いたしました。



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、さりげない心遣いが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ご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.com