

イースターのシンボルの卵をモチーフにしたスイーツが勢ぞろい
イースター デザート&ライトミールbuffe

期間:2019年4月27日(土)~5月31日(金)

場所:シェフズライブ キッチン



イースターを象徴する卵とウサギのモチーフがかわらしいデザートの数々

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:野村 昭彦)ではシェフズライブ キッチンにて、イースターのシンボルの卵をモチーフにしたスイーツが勢ぞろいした「イースターデザート&ライトミールbuffe」をご用意いたしました。

デザートは卵形のカプセルに入ったバナナムースや卵の殻の中の黄身に見立てたマンゴープリン、イースターバニーの耳の形をしたチョコレートをあしらったレアチーズケーキなどをラインナップいたしました。パンケーキやワッフル、なめらかプリンのコーナーには20種類ものトッピング用ソースやシロップ、フルーツ、ナッツ、チョコレートなどをご用意しておりますので、ご自身で自由にアレンジを楽しんでいただけます。

また同時期の4月27日より「瀬戸内・愛媛フェア」を開催しており、シェフが現地で視察し選んだ食材を使ったサラダや前菜、銘菓「一六タルト」に愛媛柑橘のゼリーなども揃えております。ランチタイムで大好評の定番メニュー、チキンをじっくりプレスグリルして油を落としたイタリアの家庭料理「パリパリチキン」もお召し上がりいただけます。

デザートとお食事を合わせて約60種類と豊富なメニューをご用意しておりますので、気候の良いこの季節、ベイサイド散策後の遅めのランチなどにぜひご利用ください。

-----<概要>-----

【期間】2019年4月27日(土)~5月31日(金)

【場所】シェフズライブ キッチン/3F

【提供時間】15:00~16:45(L.O.16:30)

【お問い合わせ・ご予約】Tel:03-5404-2246(直通) www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen/

【料金】※料金は、税金別、サービス料(13%)

デザート&ライトミールbuffe 平日 大人 ¥3,132 子供 ¥1,818 / 土日祝 大人 ¥3,325 子供 ¥1,818

[イースター 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可能性があります。

《デザート》

タイムサービス「ハッピーシェフズタイム」

- ・チェリージュビレ クレープ添え(平日限定)
- ・フォンダンショコラ(4/27～5/6、土日祝限定)

デザート

- ・豆乳のバナナコッタ
- ・バナナムース
- ・レアチーズケーキ
- ・苺のムース
- ・フルーツサラダ
- ・一六タルト
- ・ガトーショコラ
- ・パリプレスト
- ・マカロン
- ・アイスクリーム:パニラ/チョコレート/ストロベリー/ユズシャーベット
- ・カラフルテイストパフェ(ソフトクリーム):苺、濃厚ミルク
- ・パンケーキ
- ・ワッフル
- ・なめらかプリン
- ・愛媛柑橘のゼリー
- ・マンゴープリン
- ・ズゴット
- ・ラズベリーのシュークリーム
- ・マンゴースープ
- ・キウイと苺のガトー
- ・ストロベリーレモン
- ・カシスムース
- ・クッキー

<トッピング>

フルーツやチョコレート、ナッツなど10種類、
フルーツソースやシロップなど10種類

《ライトミール》

サラダ4種(日替わりにて提供)

- ・河内晩柑と青パパイヤのサラダ
- ・宇和島の郷土料理「ふくめん」
- ・釜あげしらすと旬野菜のサラダ「ゆずの里」ドレッシング
- ・愛媛県産ハマチと彩り野菜のサラダ みかんだレッシング
- ・彩り野菜のガーデニング風 お好みのソースで

前菜4種(日替わりにて提供)

- ・カツオのたたき ポン酢パウダー添え
- ・「じゃこ天」のキッシュ
- ・冷製茶碗蒸しにのせた鴨と「伊予柑ソーメン」
- ・愛媛の柑橘「はるか」でマリネした海の幸
- ・「松山あげ」を使ったカナッペ

スープ

- ・ベーコンと野菜たっぷりブイヨンスープ
- ・チーズ風味のクルトン添え

温製料理6種

- ・ブロッコリーとマカロニのミートソースグラタン
- ・豚バラ肉のオープン焼き ビガレードソース
- ・本日の魚料理
- ・本日のパスタ
- ・フライドチキンとフライドポテト
- ・パリパリチキン お好みのソースと薬味で

パン・デニッシュ6種



パンケーキ、ワッフル、プリンの
デコレーションコーナーで
オリジナルデコレーションが
お楽しみいただけます。



カラフルテイストパフェ
(「苺」または「濃厚ミルク」のアイスクリーム
に12種類のトッピング、11種類のソースから
お好みを選んで、オリジナルのパフェを
お楽しみいただけます。)



フォンダンショコラ
(タイムサービス/土日祝限定)



シェフズ ライブ キッチンの内観



サラダ各種



前菜各種

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、70年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約60ヶ国に200のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。

世界各地のインターコンチネンタルホテルズ&リゾートで、グラマラスなInterContinental Life。

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 hotels.co.jp