

新たに「チーズコーナー」や、自家製のシューパフでアイスクリームをサンドした「シューアイス」が登場
サマー デザート&ライトミールbuffet

期間:2019年7月1日(月)~9月5日(木)まで

場所:シェフズ ライブ キッチン



マンゴーやパッションフルーツ、メロンなど、夏に食べたい爽やかフルーツが勢ぞろい



「チーズコーナー」がデザートタイムに新登場

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、新たに「チーズコーナー」や、自家製のシューパフでアイスクリームをサンドした「シューアイス」が登場する「サマーデザート&ライトミールbuffet」をご用意いたしました。

ベリーヌやガトーは、夏が旬のマンゴーやメロン、パイナップルなどを使ったものを揃えました。「チーズコーナー」ではブリーやゴルゴンゾーラ、ミモレットなど8種類の本格チーズを並べ、お好みでアレンジしていただけるよう、クラッカーやナッツ類、ドライフルーツ、ハチミツなどの様々なトッピングをご用意しております。またアイスクリームコーナーでは、エグゼクティブ シェフ パティシエの徳永純司が新たに導入された新型のオープンで香ばしく焼き上げたシューパフに、ご注文に応じてお好きなアイスクリームを挟み込み、フルーツやフルーツソースなどでかわいらしくデコレーションして提供いたします。平日には店内でフランベのパフォーマンスをお見せする「ピーチジュビレ クレープ添え」や3種類からお選びいただけるカラフルなクリームソーダのサービスがあり、インスタジェニックな商品を揃えております。

またシェフズ ライブ キッチンでは、同時期の7月1日より「北海道フェア」を開催しており、同じく北海道出身の料理長 佐藤が現地で視察し選んだ食材を使ったサラダや前菜が並びます。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、遅めのランチなどにもぜひご利用ください。

<概要>

【期間】2019年7月1日(月)~9月5日(木)まで

【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buffet 平日 大人 ¥3,132 子供 ¥1,818 / 土日祝 大人 ¥3,325 子供 ¥1,818

※お盆期間(8/10~18)の料金は、下記の通りに変更となりますのでご了承ください。

デザート&ライトミールbuffet平日・土日ともに 大人 ¥3,325 / 子供 ¥1,818

[サマー 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」

- ・ピーチジュビレ クレープ添え(平日限定)
- ・フォンダンショコラ(土日祝限定)

デザート

- ・豆乳のパンナコッタ
- ・レアチーズケーキ
- ・シュークリーム
- ・シフォンケーキ
- ・ストロベリーレモン
- ・マカロン
- ・アイスクリーム:バニラ/チョコレート/北海道メロンアイスクリーム/チョコミントアイスクリーム
- ・北海道メロンゼリー
- ・マンゴータルト
- ・フルーツサラダ
- ・マンゴームース
- ・パリプレスト
- ・クッキー
- ・マンゴープリン
- ・パッションバナナ
- ・マンゴースープ
- ・ガトーショコラ
- ・チーズパイナップルムース

※自家製シューパフで好きなアイスクリームをサンドして「シューアイス」をお作りします。(新メニュー)

- ・カラフルティストパフェ(ソフトクリーム):桃、トンデンファームのバニラソフトクリーム
 - ・パンケーキ
 - ・ワッフル
 - ・なめらかプリン
- <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)

- ・札幌名物ラーメンサラダ
- ・タコと夏野菜のさっぱりサラダ 山わさびドレッシング
- ・知床鶏もも肉のローストスパイシーなサラダ
- ・北の大地で育ったレッドムーンと
トンデンファームのコンビーフサラダ
- ・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)

- ・北海道産赤肉メロンのジュレをまとった生ハムムース
- ・北海道クリームチーズとスモークサーモンのキッシュ
- ・「天地人トマトジュース」の2色ババロア
バジルヨーグルト添え
- ・アイスバインテリーヌハスカップディップ
- ・とうもろこしのフラン ホワイトコーンの冷たいスープで
(7/1~8/20)
- ・北海道産すけだちと豆乳のフラン(8/21~9/5)
- ・ドライエージングをした北海道ポークの
冷製しゃぶしゃぶ
- ・フルーツサンドイッチ

チーズコーナー(新メニュー)

- ・チーズ:ブリー クールドリヨン/カマンベール トリュフ/ナッツ&フルーツチーズ/
キャステロクリーム ラム/ゴルゴンゾーラ ビカンテ/コンテ/ミモレット/
サントモール ソワニオン
- ・トッピング他:ブレッド&クラッカー6種、ナッツ3種、ジャム&ソース5種、
ドライフルーツ4種、オリーブ&ピクルス3種

スープ

- ・本日の冷製スープ

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
- ・本日の肉料理
- ・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



シェフズ ライブ キッチンの内観



カラフルティストパフェ
 (「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。)



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。



フォンダンショコラ
 (タイムサービス/土日祝限定)



選べるカラフルクリームソーダ
 (平日限定/
 ※無炭酸のドリンクもございます)

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、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.anaihghotels.co.jp