

おばけスイーツたちの大行進！秋の味覚も満載のデザート&ライトミールbuffe

ハロウィン スイーツ パレード

期間：2019年9月6日(金)～10月31日(木)まで

場所：シェフズ ライブ キッチン



スイーツbuffeはおばけたちの大行進



秋の食材を使った軽食も充実(メニューは日替わり)

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、ハロウィンのおばけをモチーフにしたスイーツと、秋の味覚が満載の「ハロウィンスイーツパレード」を開催いたします。

10月31日のハロウィンに向けて、注射器の刺さったチョコレートムースや目玉がプルプル揺れるグレープゼリー、ジャック・オ・ランタンのお茶目な顔が描かれたパンプキンスフレチーズケーキに血まみれのクリームダンジュなど、個性豊かな様々なおばけスイーツをご用意いたしました。また、大きなかぼちゃのオブジェや仮装用の小道具を揃え、小さなお子様やSNSを楽しむ女性グループにもおすすめのフォトスポットをご用意いたします。軽食には焼きナスのサラダやかぼちゃのフラン、鰹のたたきにいちじくのジュレを添えたポーリエットなど、秋を感じていただけるメニューを中心に、遅めのランチにもなるボリュームたっぷりの料理が日替わりで並びます。また、7月より登場した新アイテム「チーズコーナー」は、本格的なナチュラルチーズと各種ソースやトッピングをお好きなだけ楽しみいただける人気コーナーとなっています。さらに、自家製シューパフで作るシューアイスやモンブランクリーム添えや平日限定のタイムサービス「洋梨のジュビレ クレープ添え」は出来立てをお楽しみいただけるシェフズ ライブキッチンならではの一品です。

ぜひこの秋はかわいらしさと美味があふれるデザート&ライトミールで、楽しいひと時をお過ごしください。

<概要>

【期間】2019年9月6日(金)～10月31日(木)まで ※11/1(金)～11/30(土)は「オータムデザート&ライトミールbuffe」

【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/plan/clk-dessert.html

【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

[ハロウィンスイーツパレードのメニュー内容]

※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」

- ・洋梨のジュビレ 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

- ・チョコレートムース
- ・パンペキンスフレチーズケーキ
- ・アプフェルクーヘン
- ・カヌレ
- ・ティラミス
- ・マカロン
- ・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
- ・グレープゼリー
- ・クレームダンジュ
- ・フルーツサラダ
- ・さつまいもとりんごのパウンド
- ・パウムクーヘン
- ・クッキー
- ・モンブラン
- ・フランボワーズバニラ
- ・洋梨スープ
- ・ガトーショコラ
- ・ミルフィーユ

※自家製シューパフでお好きなアイスクリームをサンドして「シューアイス」にし、
モンブランクリームでデコレーションいたします。

- ・カラフルティストパフェ(ソフトクリーム):巨峰、濃厚ミルク
- ・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》

本日のサラダ3種(日替わりにて提供)

- ・秋の味覚とかぼちゃのピューレのサラダ
- ・焼き茄子と海老、グレインズのスパイシーサラダ
- ・鴨胸肉のスモークとカラフル人参サラダ オレンジ風味
- ・鰯のマリネとごろごろ野菜サラダ
- ・彩り野菜のガーデニング風 お好みのソースで

本日の前菜3種(日替わりにて提供)

- ・かぼちゃのフラン アーモンドのブランマンジェをのせて
- ・紫芋のピューレをのせた田舎風パテ
- ・スモークサーモンと秋のフルーツ巻き
- ・鰹のたたき 山椒の香り
- ・ポークリエットといちじくのジュレ

チーズコーナー(7月からの新メニュー)

- ・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 ピカンテ/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

本日の温製料理5種

ライブコーナー

- ・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



シューアイスのモンブランクリーム添え



洋梨のジュビレ クレープ添え
(タイムサービス/平日限定)



本格的なチーズを揃えたチーズコーナー

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