



地中海の恵みをまるごと体験いただける「トマト&チーズづくし」の本格buffet

地中海フェア～トマト&チーズ～

期間:2024年3月6日(水)～5月7日(火)

場所:シェフズライブ キッチン



トマトと9種類のチーズをご堪能いただける地中海料理の数々は、イタリアのブランド食材とのコラボレーションや、インターコンチネンタル ローマのレシピを再現した本格的なラインナップでお届け

上:レ チンクエ スタジョーニを30%以上使用したピッツァ2種
下:Felicetti社のパスタと、PLANETA社のオリーブオイル

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、3月6日よりbuffetレストラン「シェフズライブ キッチン」にて、トマト&9種類のチーズをふんだんに使用したメニューをテーマに、旬を迎える春の味覚、地中海式のヘルシーな食材を取り入れた数々の地中海料理をお楽しみいただけるランチ・ディナーbuffetを開催いたします。

buffetの始まりは、華やかなライトグリーンと桜えびが春らしさを演出する、そら豆とマスカルポーネチーズのズッパをお席までお届けいたします。

サラダコーナーには、低カロリーなりコッタチーズとトマト、モルタデッラなどを包んだラップサラダ、爽やかなレモンドレッシングと合わせたイカとスペルト小麦のサラダ、インターコンチネンタル ローマのレシピを再現したシーザーサラダにはパルメザンチーズをあしらい提供いたします。冷前菜には、カラフルトマトと口当たり滑らかでミルク本来の甘みを感じるストラッチャテッラ風のカプレーゼや、イタリアの名物料理、牛肉のタリアータにバルサミコソースを添えた一品など、シェフのアイディアが光るメニューをラインナップいたしました。

温製料理には、ギリシャの伝統料理ムサカ、Felicetti社のパスタを使用したメツツェマニケとビーフのラグー、真のナポリピッツァ協会公認のレ チンクエ スタジョーニの小麦粉を30%以上使用した、本格的なピッツァ マルゲリータとクワトロフォルマッジをご用意いたします。PLANETA社のハーブやピスタチオの香りのするフルーティーなシチリア産エキストラヴァージンオイルとご一緒にお召上がりいただくのもおすすめです。

ランチタイムには人気のパリパリチキンのほか、しらすと春野菜のペペロンチーノは、注文を受けてからグラナ・パダーノのチーズケースで和えて提供いたします。ディナータイムには、スペインの国民食、削りたてのラスパドゥーラをのせ、ガーリックトーストを添えた春野菜とベーコンのアヒージョが登場。また、定番の特選ローストビーフ、天ぷらや握り寿司も、春らしさ満点の旬の野菜や魚介を取り揃え、目の前でライブ感あふれるパフォーマンスをお楽しみいただけます。

デザートには、クラシックティラミスをはじめとする3種類のティラミスの食べ比べや、シェフパティシエ特製のフォトジェニックなクグロフ、苺ソースをのせたパンナコッタ、レモンのムースなどのドルチェをラインナップいたしました。

この春は、ヘルシー・ビューティー・フレッシュがテーマのシェフズライブ キッチンが贈る、トマト・チーズづくしの地中海料理をぜひご体験ください。

<概要>

【期間】2024年3月6日(水)～5月7日(水)

【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 *ゴールデンウィーク期間中は料金に変更になる可能性がございます *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 ¥4,950 子供 ¥2,304 / 土日祝 大人 ¥5,940 子供 ¥2,957

ディナーbuffet (日～金17:30～21:00、土17:30～22:00)

平日 大人 ¥6,490 子供 ¥3,391 / 土日祝 大人 ¥7,590 子供 ¥3,652

【お問い合わせ・ご予約】0570-000222(ナビダイヤル)

https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-mediterranean-fair_2024.html

【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

- ・そら豆とマスカルポーネのズッパ 桜海老をのせて



ファーストディッシュには、春が旬のそら豆となめらかなマスカルポーネチーズを合わせたズッパをご用意

選べるバラエティ豊かなカラフルサラダ

- ・ポーチドエッグとベーコンのシーザーサラダ
インターコンチネンタル ローマより
- ・トレッチーネのサラダ バジル&トマトドレッシング
- ・イカとスペルト小麦のサラダ レモンドレッシング
- ・チキンコンフィとセルパチコのサラダ
マンチェゴのラペ バルサミコドレッシング
- ・リコッタチーズとモルタデッラのラップサラダ



インターコンチネンタル ローマのレシピを再現したシーザーサラダ(左)と鮭とアボカドのタルタル(右)

冷前菜

- ・マグロとアボカドのタルタル インターコンチネンタル ローマより
- ・カラフルトマトのカプレーゼ ストラッチャテッラ風(ディナーのみ)
- ・PLANETAオリーブオイルを使った3種類のフムス
- ・オレンジ香るセビーチェ
- ・牛肉のタリアータ バルサミコソース



PLANETAオリーブオイルを使用した3種類のフムス(ヒヨコマメ、ピーズ、グリーンピース)

温製料理

- ・ピッツァ マルゲリータ(ランチのみ)
- ・ピッツァ クワトロフォルマッジ(ディナーのみ)
- ・春野菜のトルティージャ トマトソースとともに(ランチのみ)
- ・ナスとジャガイモ、ミートソースのムサカ
- ・白身魚のパレルミターナ ブラッドオレンジのバターソース
- ・メツェマニケとビーフのラグー
- ・シーフードのアクアパッツァ
- ・豚バラ肉とハーブ&オリーブのポルケッタ ローストトマト添え



ヘルシーなリコッタチーズや、スペルト小麦を使用した彩り豊かなサラダや前菜



春野菜とベーコンのアヒージョは、削りたてラスパドゥーラをのせて提供



イタリアで40以上のミシュラン・スターシェフが愛用しているFelicetti社のパスタを使用したメツェマニケとビーフのラグー

寿司

- ・ランチ : マグロ、イカ、サーモン
- ・ディナー: マグロ、イカ、サーモン、桜鯛、エンガワ、海老

天ぷら(ディナーのみ)

- ・海老、イカ、季節の魚、季節の野菜



シーフードのアクアパッツァ

麺(ランチのみ)

- ・グラナ・パダーノチーズケースで和えた、しらすと春野菜のペペロンチーノ



白身魚のパレルミターナ

カレー(ランチのみ)

- ・チキンのタイ風グリーンカレー
- ・ホテル特製ブラックカレー



目の前でグラナパダーノのチーズケースで和えて提供するしらすのペペロンチーノ

鉄板コーナー

- ・ランチ : バリバリチキン
(おろしポン酢、BBQソース、フルド・セル4種)
- ・ディナー: 削りたてのラスパドゥーラをのせた、春野菜とベーコンのアヒージョ ガーリックトースト添え



春野菜のトルティージャ(左)、ムサカ(右)

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、季節のアイスクリーム2種
- ・ソフトクリーム: ミルク、あまおう
- ・ペリーヌ: いちごティラミス、抹茶ティラミス、パンナコッタ 苺ソース
- ・ガトー: クラシックティラミス、いちごロールショコラ、レモンムース、ガトーフレーズ、ホワイトチョコレート クグロフ
- ・カスタマイズデザート: しぼりたて苺モンブラン、カラフルテイストパフェ(ミルク・あまおう)、
- ・バックン窯で焼き上げたシューアイス(バニラ・チョコレート・季節のアイスクリーム2種)
- ・チョコレートファウンテン: いちごのチョコレートソース、マシュマロ、焼き菓子



デザートは、3種類のティラミスの食べ比べや、シェフパティエ特製のクグロフをラインナップ

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、山崎

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

<Felicetti (フェリチェッティ) 社・パスタについて> <https://www.felicetti.it/en/>

Felicetti社は、1908年にイタリアで創業以来、100年以上パスタを専門に製造している職人ブランドです。イタリアで40以上のミシュラン・スターシェフが愛用している最高品質のパスタは、イタリア産デュラム・セモリナ粉を100%使用し、世界遺産ドロミテ渓谷の美しい環境のもと、アルプスを源泉とした清らかな軟水、新鮮な山の空気により、モチっとした食感を生み出しています。



<PLANETA (プラネタ) 社・エキストラヴァージンオリーブオイル シチリアI.G.Pについて> <https://planeta.it/en/olio/>

シチリアワインの歴史を変えた革新のワイナリーとしてイタリア国内外より尊敬と称賛を集め、ワイン造りのみならず、高品質なエキストラ・ヴァージン・オリーブオイル造りや、美食家垂涎のワイナリー併設のブティックホテルなど、様々な「シチリア体験」を世界に提供しています。「ノチェラーラ・デル・ベリーチェ種」のオリーブは、抗酸化作用のあるポリフェノールとビタミンEを豊富に含んでおり、アンチエイジング効果が期待できます。



<レ チンクエ スタジオーニについて> <https://www.le5stagioni.it/en/index.html>

アグジャーロ&フィーニャ社のピッツェリア向けの専門ブランドとして設立され、世界中の多くの国々で採用されているトップブランドの一つです。ピッツァに特化した「ピッツァ ナポレターナロッサ00粉」は、真のナポリピッツァ協会公認の品質基準と、ナポリピッツァに必要な条件を満たした「証明書」を得ています。



<インターコンチネンタル ローマ アンバシアトリ宮殿ホテルについて> <https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/jp/ja/rome/romra/hoteldetail>

1903年に開業のローマの高級住宅街、「ヴェネト通り」の中心に位置するランドマークホテルであり、1900年にローマに滞在する大使をもてなすために建てられた後、1946年にはアメリカ大使館図書館として使用された、まさに「ラ・ドルチェ・ヴィータ」の象徴ともいえる歴史的建造物です。ネオ・クラシカルなディテールとコンテンポラリーなデザインを融合させた160の客室とスイートは、温かみのある色調でまとめられ、完璧なリラックス空間を演出しており、ロビーなどの共有スペースや外観も、歴史的建造物の魅力をそのままに残しています。レシピ提供があったメインダイニング「Scarpetta NYC restaurant (スカルペッタ ニューヨークレストラン)」では、「五感で味わう」をコンセプトに、本場イタリア料理とアメリカ料理を見事に融合させた、インターナショナル料理を提供しています。

<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>

「一品ひと品がスペシャリテ」、「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 キッチンには、「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。



<ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。

寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。

<https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

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、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。