



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2024年3月21日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

初夏の味覚メロンと濃厚な味わいと風味がクセになるマンゴーをふんだんに使ったスイーツの数々と、  
飲茶やカレー、パリパリチキンなど充実した軽食をラインナップ

## LOVE！メロン&マンゴースイーツbuffet

期間：2024年5月8日(水)～7月3日(水)

場所：3F シェフズライブ キッチン



旬のメロンとマンゴーを使ったスイーツの数々と、飲茶、カレー、サラダ、  
ポテトフライなど、軽食も充実のデザートbuffet



メロンショートケーキ(上)  
タイムサービスでシェフ特製マンゴーロールケーキを提供(下)

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、5月8日よりbuffeレストラン「シェフズ ライブ キッチン」にて、初夏の味覚メロンと濃厚な味わいと風味がクセになるマンゴーをふんだんに使ったスイーツの数々と、充実した軽食をラインナップした「LOVE！メロン&マンゴースイーツbuffe」を開催いたします。

旬のメロンをアレンジしたスイーツは、さっぱりとした味わいのメロン杏仁豆腐、メロンショートケーキ、みずみずしいメロンとキウイがたっぷりのったタルト、夕張メロンソフトクリームをラインナップいたしました。マンゴースイーツとして必食の一品は、昨年も好評だったインターコンチネンタル高雄よりレシピ提供を受けたマンゴープリン、タイムサービスとしてシェフ特製マンゴーロールケーキが登場します。また、マンゴーの濃厚な味わいとヨーグルトの酸味が絶妙なムース、フレッシュなマンゴーやキウイをトッピングしたトロピカルな味わいがクセになるタピオカココナッツスープ、マンゴーソースをたっぷりかけたパイナップルとココナッツのムース、マンゴークリームをしぼったガトーショコラなどをお楽しみいただけます。

カスタマイズコーナーでは、韓国の人気スイーツ「クロッフル」が初登場。しぼりたてモンブランや生クリーム、チョコレートソースをご自由にトッピングしてフォトジェニックな一品にカスタマイズしていただけます。また、夕張メロンやミルクソフトクリームで作るシェフズスペシャルパフェ、お好みのアイスクリームを自家製シューに挟んでお楽しみいただくシューアイスなどをご用意。さらにスペシャルドリンクとしてタピオカを入れて作るミルクティーがbuffeボードに並びます。

ライトミールには、鉄板コーナーで焼き上げる人気メニュー「パリパリチキン」、シェフ特製カレーを2種類、ヘルシーでカラフルな彩りのサラダ、フライドチキンやポテトなどに加え、日替わりで飲茶が登場。ホットディッシュ、日替わりサンドイッチなど約15種類の軽食と、好きなシロップを入れてお楽しみいただけるアレンジフレーバー炭酸水など約30種類のドリンクを揃え、豊富なバリエーションでお届けいたします。

<概要>

【期間】2024年5月8日(水)～7月3日(水)

【場所】シェフズライブキッチン／3F

【時間】15:00～16:45(L.O.16:30)

【料金】デザート&ライトミールbuffe \*税金込み、サービス料15%別

平日：大人¥3,960 子供¥2,200 / 土日祝：大人¥4,730 子供¥2,200

【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-melon-mango-sweets-buffet\\_2024.html](https://www.interconti-tokyo.com/clk/plan/clk-melon-mango-sweets-buffet_2024.html)

[添付資料]メニュー内容、「シェフズライブキッチン」の概要、リリースに関するお問い合わせ先、インターコンチネンタルホテルズ&リゾートについて

# 【「LOVE! メロン&マンゴースイーツbuffe」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ります。

## [ファーストディッシュ]

- ・パイナップルケーキ

## [タイムサービスデザート]

- ・マンゴーロールケーキ

## [デザート]

- ・ベリーヌ

メロン杏仁豆腐、

”揚枝甘露ヨンジーガムロ”プリン インターコンチネンタル高雄より

- ・ガラスボウル

タピオカココナッツスープ

- ・ガトー

パイナップルとココナッツのムース、ガトー・オ・アールグレイ、

マンゴーとヨーグルトのムース、メロンショートケーキ、

キウイとメロンのタルト、クレームブリュレ、

マンゴーガトーショコラ

## [カスタマイズデザートコーナー]

- ・しぼりたてモンブラン

- ・シェフズスペシャルパフェ4種

ミルク、チョコレート、北海道 夕張メロン、モンブラン

- ・ソフトクリーム2種

ミルク、北海道 夕張メロン

\* 5種のトッピングと10種のソースでカスタマイズいただけます。

- ・アイスクリーム4種

バニラ、チョコレート、季節のアイスクリーム 2種

\* 5種のトッピングと10種のソースでカスタマイズいただけます。

- ・バツケ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

- ・クロッフル

トッピング: キャラメルソース、チョコレートソース、

生クリーム、国産天然蜂蜜

- ・チョコレートファウンテン

具材: マシュマロ、焼き菓子

## [前菜]

日替わり前菜3種

## [サラダ]

日替わりサラダ3種

## [温製料理]

日替わり飲茶、日替わり温製料理、パリパリチキン

## [カレー]

バターチキンカレー、タイ風グリーンカレー

## [その他]

日替わりサンドイッチ・パンなど

## [スペシャルドリンク]

- ・タピオカミルクティー

## [ドリンクバー]

- ・オレンジフレーバー炭酸水

\* 炭酸水にお好きなシロップを入れてお楽しみいただけます。

- ・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(ホット・アイス)、

紅茶(ホット・アイス)など約30種類



台湾のインターコンチネンタル高雄より  
レシピ提供を受けたマンゴープリン



みずみずしいキウイとメロンが  
たっぷりのったタルト



トロピカルな味わいがクセになる  
タピオカココナッツスープ



マンゴーの濃厚な味わいと  
ヨーグルトの酸味が絶妙なムース



濃厚なマンゴーソースをかけた  
「パイナップルとココナッツのムース」



シェフ特製のクレームブリュレ



焼きたてのクロッフルはキャラメルソースや  
生クリームでカスタマイズができる



ファーストディッシュにパイナップルケーキを用意



2種のソフトクリームで作るシェフズスペシャル  
パフェはお好みでトッピングができる



しぼりたてモンブランは目の前でしぼり提供。  
エアリーな食感を楽しめる



飲茶、定番のパリパリチキン、カレー、フライドチキンやポテトなどのライトミールも充実



タピオカミルクティーもbuffeメニューに  
ラインナップ

## <「インターコンチネンタル高雄」について>

「インターコンチネンタル高雄」は、台湾第二の都市である高雄に位置する、台湾初となるインターコンチネンタルブランドのホテルです。当ホテルは、最新のスマートテクノロジーと持続可能な開発を採用し、真のホスピタリティを提供する、まったく新しいラグジュアリー体験をご提供しております。また、アールデコの装飾が施された253室の客室をご用意しており、厳選されたスマート家電やインテリアが配置された快適で優雅な空間を演出しております。全客室には、日本語・中国語・英語対応の音声制御システムなどのスマート化サービスを完備し、お客様だけの特別な空間でゆったりとした時間をお過ごしいただけます。また、屋内プールやジムを備えたヘルスクラブでリラックスした後は、WA-RA(日本料理)、湛露(中華料理)、SEEDS大地(イタリアン)、HAWKER好客(東南アジア料理)の4つのグルメレストランで絶品のお料理をお楽しみいただけます。世界中の観光客が再び海外旅行を楽しんでいる中、高雄では数多くの海外アーティストによる大規模なコンサートが続々と開催され、バックストリート・ボーイズやウエストライフ、韓国アイドルグループBLACKPINKなどの人気アーティストも当ホテルに宿泊されていました。当ホテルは、世界中のエンターテインメント業界でも注目を集める、一流のラグジュアリー空間として、お客様に上質な体験をご提供いたします。

<https://ickaohsiung.com/>

## <エグゼクティブペストリーシェフ 陳一輝 (Marvin Chen) プロフィール>

日本、フランス、ドイツでの修行と外資系五つ星ホテルでの経験を重ねたのち、「インターコンチネンタル高雄」でエグゼクティブペストリーシェフを務める。国内外20年の豊富な経験と高い技術力を活かし、クリエイティビティの高いスイーツを創出しています。ホテル内全てのペストリーを監修し、異業種のコラボアフタヌーンティーをはじめとするスイーツを考案。「Delicatessen」にて、エグゼクティブペストリーシェフが手掛ける人気スイーツ「レモントルト」や「パリ・プレスト」を含め、技と感性を尽くして創り上げた多彩なケーキを取り揃えております。



インターコンチネンタル高雄 外観



エグゼクティブペストリーシェフ 陳一輝

## <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>

「一品ひと品がスペシャルティ」、「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。



**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](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## <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が眼下に広がる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、東京ベイに臨む宴会会場、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](http://www.intercontinental.com)、その他SNSサイト [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental)、[www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。