

2015年3月2日

シェフズ ライブ キッチン 佃料理長とブッフェ評論家 東龍氏によるコラボレーション
北陸の食材を使ったプロモーションを各レストランで開催

シェフズライブキッチン イノベーション&3周年記念ヘルシースプリングプロモーション
日本を味わおう第2弾ー北陸

期間:2015年2月28日(土)~5月14日(木)



【シェフズライブキッチン】ファーストディッシュ
~コーゲンたっぷり牛まほ肉と紅芯大根と春キャベツのクリームスープ



【シェフズ ライブ キッチン】
加賀伝統 柿の葉寿司(ブリ、鯛、サーモン、海老)

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、ホテル支配人:清水 尚之)では、ヘルシー・ビューティ・フレッシュのコンセプトのもと、ブッフェ評論家の東龍氏とシェフズライブキッチン料理長佃のコラボレーションによる「日本を味わおう第2弾ー北陸」のプロモーションを実施いたします。古くから金沢の気候や風土に育まれてきた独特の香りや色彩、味わいのある“加賀野菜”や、日本海の新鮮な海の幸を使い、「シェフズライブ キッチン」ではファーストディッシュのパイ包みのスープ、サラダ、前菜、温製料理、デザートを約20種類ほど提供いたします。また、同レストランでは3月2日に開店3周年を迎えるにあたり、イノベーションの一環としてソフトクリームフリーザーを2台導入し、「クラッシュキャンディー・カラフルテイストパフェ」をスタートいたします。

ヘルシーなヨーグルトテイストソフトクリームをベースに、12種類のトッピングと6種類のソースなどからお好みのトッピングを組み合わせ、食感が楽しめるオリジナルのパフェをお作りいたします。また、旬のフルーツを使ったソフトクリームも用意し、味のバリエーションを豊富に取り揃え、新たに進化したパフェを提供いたします。更に、ソフトドリンクコーナーに炭酸水ディスペンサーを導入し、フレーバーシロップ(ザクロ、マンゴ、ピーチ)をセレクトして香り付けをお楽しみいただける「アレンジフレーバー・炭酸水」が誕生いたしました。



「カラフルテイストパフェ」(イメージ)

今回も「日本を味わおう第2弾」を開催するにあたり、シェフズ ライブ キッチンの料理長佃が自ら北陸に足を運び、様々な食材を実際に手に取り、地元の方々から食材の特徴を伺ったり、郷土料理を味わったりしながら、食材を選び、メニューを作りあげてまいりました。また、各レストランにおいても各シェフが北陸の食材を使ったファーストディッシュなどのメニューをご用意しておりますので、今春は北陸新幹線開通で沸く北陸の味を、ぜひホテル インターコンチネンタル 東京ベイでお楽しみください。

<「日本を味わおう第2弾ー北陸」概要>

期 間 :2015年2月28日(土)~5月14日(木)
場 所 :1F/ラ・プロヴァンス、イタリアンダイニング ジリオン、鉄板焼 匠
3F/シェフズライブキッチン
6F/レインボブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン
内 容 :各レストランにて北陸の食材を使ったメニューを提供
お問い合わせ・ご予約: www.interconti-tokyo.com/restaurant
ラ・プロヴァンス、イタリアンダイニング ジリオン、鉄板焼 匠 Tel:03 5404 7895
シェフズ ライブ キッチン Tel:03 5404 2246
レインボブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン Tel:03 5404 3921



ブッフェ評論家 東龍氏



料理長 佃 勇

シェフズ ライブ キッチン/3F

※料金は、税金別、サービス料(10%)別

料金：

	大人	子供	大人	子供
ランチbuffet (11:00~14:30)	平日 ¥3,725	¥1,991	／ 土日祝 ¥4,201	¥2,251
デザートbuffet(15:00~16:45)	平日 ¥3,132	¥1,818	／ 土日祝 ¥3,325	¥1,818
ディナーbuffet(17:30~22:00)	平日 ¥5,430	¥2,857	／ 土日祝 ¥5,986	¥3,117

*ラストオーダーは各終了時間の15分前 ※ピリオドごとに提供するメニューが若干異なります。

メニュー: コラーゲンたっぷり 牛ほほ肉と紅芯大根と春キャベツのクリームスープ/加賀野菜“金時草”とからし菜のサラダ
 五郎島金時とブロッコリーの春色サラダ/天然真鯛のカルパッチョ 春の庭園風桜のジュレを散らして
 紅芯大根とワサビ菜、ジャコのサラダ/白海老とカブの桜マリネ/パイ貝のガーリックワイン蒸し/能登産人参のブランマンジェ
 鴨の治部煮/ガス海老と加賀蓮根のガーリック炒め バジルソース/鯖のソテー 酸味の効いた白ワインソース
 天然真鯛のかぶら蒸し 和風ソース/加賀伝統 柿の葉寿司(ブリ、鯛、サーモン、海老)/握り寿司(天然ブリ、天然真鯛)
 天ぷら(百万石椎茸、金時草、加賀蓮根)/金沢芋堀り藤五郎芋蕎麦/北陸産ホウボウのプイヤベース/
 能登産にんじんのクレームブリュレ/加賀棒茶のゼリー/桜プリン/桜のシュークリーム/立山ワインのゼリー



【シェフズライブキッチン】

パイ貝のガーリックワイン蒸し/能登産人参のブランマンジェ



【シェフズライブキッチン】

鴨の治部煮



【シェフズライブキッチン】

能登産にんじんのクレームブリュレ/加賀棒茶のゼリー
桜プリン/桜のシュークリーム/立山ワインのゼリー

ファインダイニング ラ・プロヴァンス/1F

料金: ランチ(11:00~15:00) 平日¥3,619~、土日祝¥3,949~
 ディナー(17:30~21:30) 平日¥6,476~、土日祝¥7,065~

メニュー: 「パレット・アート・オードブル ~ 彩り豊かな小前菜の饗宴」
 加賀蓮根、金時草、金沢のセリ、加賀丸芋、金沢の蕪、
 能登半島産キャベツ・紅大根・椎茸・塩(桜塩、竹炭塩)



【ラ・プロヴァンス】パレット・アート・オードブル
※各コースの前菜で提供



【ジリオン】クローバー アンティパストミスト
※各コースの前菜で提供

イタリアン ダイニング ジリオン/1F

料金: ランチ(11:00~15:00) 平日¥3,280~、土日祝¥3,780~
 ディナー(17:30~22:00) 平日¥3,280~、土日祝¥3,780~

メニュー: 「幸せを運ぶクローバー アンティパストミスト×北陸バージョン」
 五郎島金時さつま芋、加賀蓮根、北陸ガスエビ



【鉄板焼匠】
加賀野菜イメージ

鉄板焼 匠/1F

料金: ランチ(11:00~15:00) 平日¥3,981~、土日祝¥7,771~
 ディナー(17:30~21:30) 平日¥11,314~、土日祝¥14,629~

メニュー: 「本日の焼き野菜」 ※各コースにて提供、仕入れの状況によって変動変わります
 五郎島金時芋、加賀蓮根、紅くるり大根、百万石椎茸など

レインボブリッジビューダイニング&シャンパンバー マンハッタン/6F

料金: ディナー(17:30~22:00) ウッドソン¥6,296、リベルテ¥8,148、マナタン¥10,000

メニュー: 「カラフル・アート・テリーヌ ~ 北陸をイメージして こだわり野菜の宝石箱 ミモザの花」

加賀蓮根、金時草、加賀丸芋、能登産の紅芯大根
 「ウッドソン」コース: 「鶏胸肉の備長炭 炭火焼き」 北陸産鶏
 「リベルテ」コース: 「能登のブランド椎茸“のとてまり”のナチュラル スモークの演出」 椎茸“のとてまり”
 「リベルテ」コース: 「能登豚の備長炭炭火焼と能登の塩」 能登豚、能登の塩
 「リベルテ」コース: 「五郎島金時芋とシヴァラのクリーム 苺のアクセント」 五郎島金時芋
 「マナタン」コース: 「北陸産鴨フォアグラと能登のブランド椎茸“のとてまり” スモークの演出」 椎茸“のとてまり”
 「マナタン」コース: 「五郎島金時芋のピスキュー・コーラン ココナッツオイルとヴァニニュー」 五郎島金時芋



【マンハッタン】
カラフル・アート・テリーヌ
※各コースの前菜で提供