

2015年4月17日

【開業 20 周年記念企画】食物繊維、ミネラルを豊富に含んだグルテンフリー食材の
米国産“ソルガムきび”を使ったメニューが登場

「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」でもっと健康になろう スペシャルbuffet

期間:2015年5月15日(金)~7月15日(水)



ソルガムきびとトマト、春野菜サラダ トマトドレッシング



ソルガムきび ガンボスープ



“賢人”シェフズライブキッチン 佃料理長

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、2015年9月1日に開業 20 周年を迎えるにあたり、これまでの感謝の気持ちを込めて、アメリカ穀物協会協力のもと、シェフズ ライブ キッチンにてヘルシー雑穀米国産“ソルガムきび”を使ったメニューを一部取り入れたプロモーション、【「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」でもっと健康になろう スペシャルbuffet】を、5月15日から2ヶ月間実施いたします。

ソルガムきびは食物繊維、ミネラルを豊富に含んでおり、美容や健康に関心の高い女性たちの間で今話題を集めているグルテンフリー食材です。シェフズ ライブ キッチンのコンセプトである「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」をもとに、佃料理長がソルガムきびの特色を活かし、様々なスパイスやフレーバー、食材を使い、サラダ・前菜・スープ・温製料理・デザートにおいて 16 種類のメニューをお届けいたします。また、元ミス・ユニバース・ジャパンの公式栄養コンサルタントで、アメリカ穀物協会のソルガムきび普及活動に協力しているエリカ・アンギャルさんの意見も取り入れたメニュー「鮭とアボカド、ホワイトソルガムきびのハワイ風サラダ」も登場いたします。さらに、アメリカ料理の定番「ガンボスープ」は、ニューオーリンズで現地のシェフに習った秘伝の味わいとなっております。ランチ、デザート&ライトミール、ディナーbuffetにおいて、定番メニューと合わせてお楽しみいただけます。



鮭とアボカド、ホワイトソルガムきびのハワイ風サラダ

<「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」でもっと健康になろう スペシャルbuffet 概要 >

期間:2015年5月15日(金)~7月15日(水)

場所:シェフズ ライブ キッチン

料金	※税金・サービス料(10%)別	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:**サラダ** ソルガムきびとトマト、春野菜サラダ トマトドレッシング/ソルガムきびとオクラ、モロヘイヤのネバナバサラダ

前菜 初カツオとバジル風味のソルガムきびマリネ/春野菜とスパイシーなソルガムきびタブレ
鮭とアボカド、ホワイトソルガムきびのハワイ風サラダ

スープ ソルガムきび ガンボスープ

温製料理 ソルガムきびと野菜のラタトゥーユの豆乳グラタン/ソルガムきびを使ったスズキのムニエル、ケッパーソース
ソルガムきびを使ったパリパリチキン/ソルガムきびとチキンのガパオライス/タイ風、ソルガムきびとハタの蒸物

デザート ソルガムきびバナナケーキ/ソルガムきび紅茶ケーキ/ソルガムきびチョコレートブラウニー
ソルガムきびディング/ソルガムきびチーズケーキ



ソルガムきびを使ったパリパリチキン

お問い合わせ・ご予約: シェフズ ライブ キッチン Tel:03 5404 2246 www.interconti-tokyo.com/restaurant/chefs-live-kitchen