

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル
レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」

かき氷アフタヌーンティー『涼菓の重』登場 ザ・ダイニング ルームで人気のかき氷と 球型三段重アフタヌーンティーが融合

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル【東京都港区港南 / 総支配人 金子宏之】のレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」では、季節をテーマにした人気アフタヌーンティーの夏バージョンを、かき氷アフタヌーンティー『涼菓の重(りょうかのじゅう)』(4,000円 ※消費税・サービス料別)として、2016年6月1日(水)～9月11日(日)までご提供いたします。



写真右: かき氷アフタヌーンティー「涼菓の重」、写真左: ココナッツアイスをトッピングした「かき氷 マラクジャ」

2009年よりご提供を開始した「ザ・ダイニング ルーム」のかき氷は、シグネチャースイーツとして年々進化を重ねてまいりました。8回目の夏を迎える2016年のかき氷は、2年前より登場した有田焼の球型三段重アフタヌーンティーとの融合を図った、かき氷アフタヌーンティー「涼菓の重」として登場いたします。

球型三段重に詰め込んだスイーツは、今年設立70周年を迎えるインターコンチネンタルホテル発祥の地でもあるブラジルとトロピカルをテーマにいたしました。アサイースコーンやココナッツスコーンを一の重に、香り豊かなベルガモットのギモーヴやライムのタルト、パッションフルーツのマカロンやボンボンショコラなど8種類を二の重に、ブラジル生まれのポン・デ・ケイジョのもちもち食感が癖になるサンドウィッチにオリーブを添えた三の重に、とバラエティ豊かな三段重をお楽しみください。

かき氷には、甘味と酸味のバランスが絶妙なマラクジャのシャーベットをベースに鹿の子豆を重ね、和とブラジルの融合を表しました。ココナッツアイスを添えたかき氷にカイピリーニャ風トロピカルシロップを掛けて、夏の雰囲気満載のかき氷をご堪能ください。

「ザ・ダイニング ルーム」の夏の風物詩の新たな魅力を引き出したかき氷アフタヌーンティー『涼菓の重』の概要は、次頁の通りです。

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」 かき氷アフタヌーンティー『涼菓の重(りょうかのじゅう)』概要

- ◆ 日 時 : 2016年6月1日(水)~9月11日(日) 14:30~17:30 (17:30 L.O.)
- ◆ 場 所 : レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」(26階)
- ◆ 料 金 : 4,000円 ※表示価格には、別途消費税とサービス料12%を加算いたします
- ◆ セットメニュー内容:

<かき氷 マラクジャ>

馬拉クジャシャーベット/鹿の子豆ミックス/カイピリーニャ風トロピカルシロップ

<球型三段重>

【一の重】 アサイースコーン/ココナッツスコーン ※ミックスベリージャム、国産クロテッドクリーム付

【二の重】 パッションフルーツのマカロン/パッションフルーツのボンボンショコラ/バニラのシュー/ベルガモット ギモーヴ/ライムタルト/ポイセンベリーのパートド フリュイ/メープルショコラロールケーキ/ヘーゼルナッツ サブレ

【三の重】 ポン・デ・ケイジョのサンドウィッチ/オリーブ

<お飲み物>

高級ティーブランド TWG Tea セレクション 6種

ロイヤルダーズリン、ワールドツアーティー、ニューヨークブラックファースト、グランドウェディングティー、ナポレオンティー、インディアンナイトティーをご用意しております。淹れる水の硬度によって紅茶の味わいに変化するため、TWG Tea セレクションをオーダーされた場合は、軟水「カブレイロア アグア ミネラル ナチュラル」(スペイン)、硬水「ヒルドン」(イギリス)の2種類からお選びいただけます。

フレンチプレスコーヒー「セルタオジーニョ」

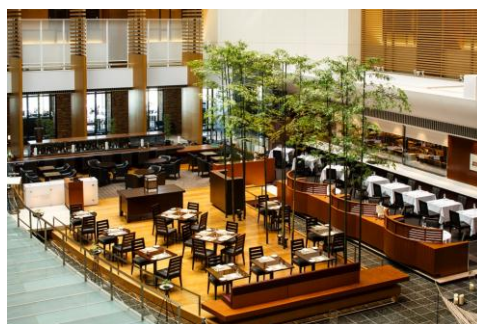
ブラジル・セルタオジーニョ農園産。寒暖の差が激しい山岳地帯で育ち、芳ばしい香りや酸味と甘味のバランスの良い後味が特徴。挽きたてをフレンチプレスで抽出し、豆本来の味わいをお楽しみください。

※その他、ハーブティー、エスプレッソ、カフェラテなど約20種類のドリンクがございます。

※ドリンクはお代わりが可能です。ドリンクは種類変更も承ります。

レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」 THE DINING ROOM

天井高27mの吹き抜けのロビー中央に位置し、自然光が降り注ぐ水辺に囲まれた開放的な空間で、西欧料理をベースに、各種ハーブ類をはじめ日本の食材や薬味、アジアのスパイスを使用するなど、諸国の特徴的な香りや味覚を活かしたグローバルキューズを提供するレストラン。こだわり野菜や旬の素材を用い、バラエティ豊かに取り揃える前菜「Tapa-tizer タパタイザー®」、南部鉄器でご提供するオープン料理など繊細でダイナミックなプレゼンテーションで五感を刺激します。



《ご予約・お問い合わせ》

「ザ・ダイニング ルーム」

TEL:03-5783-1258 URL: <https://www.intercontinental-strings.jp/>
〒108-8282 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー26階

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】 ※画像をご入用の際は下記担当者までご連絡ください

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 広報担当: 柴田、土屋

TEL:03-5783-1120 FAX:03-5783-1114 E-mail: marketing@intercontinental-strings.jp