

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 5種のキャヴィア』登場

シグネチャースイーツ、かき氷「キャヴィア」が更に進化し、夏季限定で登場

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、2014年よりご好評をいただいているキャヴィアのかき氷をさらに進化させた「かき氷 5種のキャヴィア」(5,000円※消費税・サービス料別)を、2016年6月1日(水)～9月11日(日)までご提供いたします。

登場以来、そのユニークなコンセプトで常に注目を集めてきたかき氷「キャヴィア」の3年目の挑戦として、キャヴィア、フレンチキャヴィア(鱒の卵)、そして、フルーツ果汁が口の中で瞬間的にはじけるフルーツキャヴィア3種(ルビーグレープフルーツ、ブラックカラント、パッションフルーツ)の5種類のキャヴィアをご用意し、それぞれをお好みでトッピングしていただきながらお楽しみいただける、新たな“かき氷 キャヴィア”をご提案いたします。かき氷本体は、スマートリュフと蜂蜜を加えたチョコレートアイスクリームに、ポルト酒でコンポートにしたイチジクを重ねました。氷とアイスクリーム、イチジクが程よく混ざり合ったタイミングで、シャンパンを注ぐサービスも引き続きご提供いたします。

キャヴィアとかき氷の組み合わせという、「ザ・ダイニング ルーム」でしか食べられない「かき氷 5種のキャヴィア」をぜひこの夏にご体験ください。



5つの多様なキャヴィアで味わいを変化させる「かき氷 5種類のキャヴィア」

### ◆ 「かき氷 キャヴィア」概要 ◆

日時 : 2016年6月1日(水)～9月11日(日) 14:30～22:00 (21:30 L.O.)

場所 : レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」(26階)

料金 : 5,000円 ※別途、消費税とサービス料12%を加算いたします

内容 :

#### <かき氷>

スマートリュフと蜂蜜入りチョコレートアイスクリーム / ポルト酒のイチジクコンポート  
モデナ産熟成バルサミコのシロップ

#### <5種のキャヴィア>

キャヴィア / フレンチキャヴィア(鱒の卵) /  
フルーツキャヴィア3種(ルビーグレープフルーツ、ブラックカラント、パッションフルーツ)

#### <ドリンク>

紅茶各種、ハーブティー各種、コーヒーなど約20種類から1つお選びください。

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/>  
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](mailto:marketing@intercontinental-strings.jp)