

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」

アフタヌーンティーセット「秋菓の重」

9月14日(月)～11月30日(月)までの期間限定

人気の有田焼の球型三段重でご提供するスタイルはそのままに、
味わいはもちろん、香りにもこだわったスイーツの数々と焼き立てのスコーンをお楽しみください

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル【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」にて、春夏秋冬で内容と名前を変更し、季節感を表現するアフタヌーンティーセットの秋ヴァージョン、「秋菓の重(しゅうかのじゅう)」(4,000円※消費税・サービス料別)を、2015年9月14日(月)から11月30日(月)までご提供いたします。



球型三段重のスタイルでご提供するアフタヌーンティーセット「秋菓の重」は2014年に提供を開始し、今年で2年目となります。今秋のテーマを「森のアフタヌーンティー」とし、ピクニックバスケットにお菓子を詰めて、紅葉に彩られた森の中でティーパーティーをするような気分で、楽しんでほしいアフタヌーンティーセットです。

球体のお重を一つ一つ広げると、3つのお皿になり、秋らしい色合いに彩られたスイーツが香り豊かに現れます。栗の香りと風味をとじこめた「渋皮マロンのパウンドケーキ」、甘酸っぱいフランボワーズとチョコレートが好相性の「フランボワーズガナッシュのブラウニー」、フランス・アルデッシュ地方のマロンをたっぷり使った「アルデッシュマロンのタルトレット」、ベルガモットの芳醇な香りが特徴的な「カシスとベルガモットのギモーヴ」など、一と二の重では11種類のスイーツをお楽しみいただけます。三の重には、存在感のある「スモークサーモンのアボカドボード」をご用意いたしました。アボカドサラダに、スモークサーモンとパールモッツアレラを添え、口の中ではじけるオリーブオイルの粒、キャヴィアロリ(CAVIAROLI)と共に楽しみいただけます。

また、焼き立てのスコーンをお楽しみいただけるよう南部鉄器でご提供するスコーンには、人気の高いアールグレイ、ぷちぷちした食感が楽しいチアシード、そしてブラクトリュフの3種類をご用意いたしました。お口直しにさっぱりとした「ハイビスカスとチアシードのジュレ」も添え、夏から秋へと移りゆく季節を感じていただけます。

お出かけするには最適の初秋をたっぷり堪能できるアフタヌーンティーセット「秋菓の重」の概要は次ページの通りです。

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」 アフタヌーンティーセット「秋菓の重(しゅうかのじゅう)」概要

- ◆ 期 間 : 2015 年 9 月 14 日(月)～11 月 30 日(月)
- ◆ 場 所 : レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」
- ◆ 時 間 : ティータイム 14:30～17:30(17:00L.O.)
- ◆ 料 金 : 4,000 円 ※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

<球型三段重>

- 【一の重】 フランボワーズガナッシュのブラウニー／渋皮マロンのパウンドケーキ／カヌレドボルドー
- 【二の重】 アルデッシュ産マロンのタルトレット グロゼイユの香り／ハチミツとローズのロールケーキ／
プラリネのシュークリーム／マカロン 2 種(アールグレイ／ブルーベリー)／
ベルガモットのギモーヴ／ボンボンショコラ 柚子風味／
ピスタチオをまとったセンガナ莓のパート ド フリュイ
- 【三の重】 スモークサーモンのアボカドボード

<南部鉄器と共に>

スコーン 3 種(アールグレイ／チアシード／ブラックトリュフ)／オリジナルジャム、クロテッドクリーム

<お口直し> ハイビスカスとチアシードのジュレ

◆ アフタヌーンティーセットのお飲み物

TWG Tea セレクション 6 種

ロイヤルダージリン、ワールドツアーツーティー、バニラブルボンティー、
ナポレオンティー、オーノアールティー、インディアンナイトティーを
ご用意しております。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 種類のお水からお好
みに合わせてお選びいただけるウォーターセレクションと共にお楽
しみいただけます。

フレンチプレスコーヒー

ブラジル・カンタガロ農園産「ルビー」の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いただけます。

※ 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。



27m の吹き抜けロビー中央に位置する
ザ・ダイニング ルームのティーラウンジ

有田焼「球型三段重」(李荘窯業所制作)について

佐賀県有田町を中心に焼かれる陶磁器・有田焼は 400 年近い歴史を誇ります。その有田で受け継がれてきた技術
や意匠デザインを現代にいかし、「食」に対応できる新しいうつわを作り出す同窯元が生み出した逸品 「球型三段
重」は、受注生産でひとつひとつ作られています。

《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 /

アクセス:品川駅港南口徒歩約 1 分

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】

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:土屋 薫

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