

ストリングスホテル東京インターチネンタル 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「スマート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、スマート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)と共にをお楽しみいただきます。

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、ふちふちした食感が楽しいチアシード、そしてブラックトリュフの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ナショナル 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／ポンポンショコラ 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「ヒルトン」(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楽しめます。

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、豆本来の味わいが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」(李莊窯業所制作)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 品川イーストワントワー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ナショナル 広報担当:土屋 薫

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