

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル
「ザ・ダイニング ルーム」

シャンパン ペアリング ～春のスイーツとともに～
4月22日(金)1日限りのアフタヌーンティーイベント

人気のアフタヌーンティー『春菓の重』とともに
勝利のシャンパンとして名高い G.H. マム 3 種のシャンパンをご堪能いただく特別イベント

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、期間限定でご提供する季節のアフタヌーンティーの春バージョン「春菓の重」のスイーツと老舗メゾン G.H. マムとの一日限りの募集参加型イベント『シャンパン ペアリング ～春のスイーツとともに～』を、4月22日(金)に開催いたします。



写真左： イベントに登場する G.H. マムのシャンパン 3 種。テイストの違いを体感ください。
写真右： 春らしい色に彩られたアフタヌーンティー「春菓の重」より 11 種類のスイーツをご用意いたします。

当レストランのアフタヌーンティーは 2014 年 9 月開始以来、季節毎に内容を新たにしながらご案内しご好評を頂戴しております。

同イベントでは、アフタヌーンティー「春菓の重」より、葉桜の塩味と甘酸っぱいドライチェリーが後を引く「葉桜とチェリーのパウンドケーキ」や桜クリームを絞った「桜モンブラン」などの桜尽くしスイーツに、新緑を思わせる抹茶のロールケーキ、ストロベリーのクッキーやギモーヴなど 11 種類の多様なスイーツをご用意いたします。

1827 年にシャンパーニュ地方ランスで創業された老舗メゾン G.H. マムからは 3 種類のシャンパンをご用意いたします。F1 のシャンパンファイトに使うことでも知られるメゾンスタイルの象徴、コルドン・ルージュのフレッシュで力強い味わい、20 世紀初頭のパリで活動した日本人画家・藤田嗣治(レオナール・フジタ)の薔薇をオマージュとして使った果実感溢れるまるやかなロゼ、デザートシャンパンの伝統を維持したお食事の締めくりに相応しい甘口のドゥミセックを飲み比べいただきながら、スイーツとのペアリングをお楽しみください。

また、ゲストスピーカーに G.H. マム シニアシャンパンブランドアンバサダー Maxime Hotelier マキシム オトリエ氏を迎え、3 つのシャンパンの特徴や楽しみ方、そして「Only the Best. (最高のシャンパーニュだけを)」の理念のもと、勝利のシャンパンを作り続ける老舗メゾンの哲学などをお伺いします。

フランスの勲章レジオン・ドヌールを模した赤いリボン(コルドン・ルージュ)が目にも鮮やかな G.H. マムの華やかなシャンパンと春ならではのスイーツとのコラボレーションイベント『シャンパン ペアリング ～春のスイーツとともに～』の詳細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「ザ・ダイニング ルーム」 シャンパン ペアリング ～春のスイーツとともに～ 概要

- ◆ 日 時 : 2016年4月22日(金) 15:00~17:00 / 14:30 受付開始
- ◆ 場 所 : ザ・ダイニング ルーム セミプライベートルーム(26階)
- ◆ ゲストスピーカー: G.H.マム シニアシャンパンブランドアンバサダー Maxime Hotelier マキシム オトリエ氏
- ◆ 価 格 : 5,000円(消費税、サービス料込)
- ◆ 料金に含まれるもの:
トークイベント / アフタヌーンティー「春菓の重」よりスイーツ 11種
G.H.マム コルドン・ルージュ、ロゼ、ドゥミ・セック 各1杯
- ◆ 参加募集人数: 18名
- ◆ 申し込み・受付: 「ザ・ダイニング ルーム」 TEL:03-5783-1258 HP: www.intercontinental-strings.jp
- ◆ メニュー内容

アフタヌーンティー「春菓の重」メニュー内容

葉桜とチェリーのパウンドケーキ / 桜モンブラン / 桜のボンボンショコラ
ストロベリーのシュー / ギモーヴ ストロベリー / ストロベリーサブレ / 抹茶のロールケーキ
グロゼイユのパート ド フリュイ / マカロン 2種(フランボワーズ、抹茶) / カヌレ・ド・ボルドー
ワインメニュー(各1杯)

- G.H.マム コルドン ルージュ
- G.H.マム ロゼ
- G.H.マム ドゥミ セック

- ◆ 協 賛 : Pernod Ricard Japan



Maxime Hotelier マキシム オトリ エ氏 プロフィール

G.H.マム シニアシャンパンブランドアンバサダー

フランス・パリ出身。ホテル&レストラン マネジメント専門学校で学んだ後、フランス・メジェーヴにあるシャレ ドゥ モン ダルボアで経験を積む。その後日本に移り、「ミシェル・プラス トーヤ ジャパン」(ザ・ウィンザーホテル洞爺 リゾート&スパ)、「ピエール・ガニエール」(AN インターコンチネンタルホテル東京)にて、支配人を務める。2015年4月よりペルノ・リカール・ジャパンにてシニアシャンパンブランドアドバイザーとして活躍。仏語、英語、日本語が堪能。

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ジーヌを提供するレストラン。こだわり野菜や旬の素材を用い、多種多様に揃える前菜「Tapa-tizers 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】

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