

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」

「魅惑の大陸・オーストラリアグルメフェスタ」を開催

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、2015年1月13日(火)～3月31日(火)までの期間中、夏真っ盛りのオーストラリアから届く豊かな食材を使用し、様々なメニューを展開する「魅惑の大陸・オーストラリアグルメフェスタ」を開催いたします。

当イベントのテーマは『大自然を食べよう』。オーストラリアの豊かな自然に生まれ、牧草である程度まで育てた後、穀物飼料に切り替えて肥育されたジューシーで柔らかいグレインフェッドビーフ(穀物肥育牛肉)や、ヘルシーな食肉として日本でもポピュラーになりつつあるオーギー・ラム(仔羊)を中心に、雄大な自然に囲まれたオーストラリアならではの食材と味わいをご提供いたします。特に、オーギー・ビーフ、オーギー・ラムは MLA 豪州食肉家畜生産者事業団のご協力を得て、より良い品質でお届けいたします。

ランチタイムには、肉本来の味と香りを味わえ、どっしりとボリュームがある『ビーフステーキサンドウィッチ』や、ラムの香りと柔らかい食感をサラダ仕立てで気軽にお楽しみいただける『仔羊背肉のグリル バジルとレモン風味 サラダ仕立て』をアラカルトでお楽しみいただけます。

ディナーコースのメインメニューは岩手の伝統工芸品・南部鉄器を駆使し、『牛リブローズのグリル エストラゴンとマスタード風味のソース』や『仔羊背肉のローストゴルゴンゾーラのクリスピー』などオーギー・ビーフ、オーギー・ラムの滋味深い味わいを伝えるメニューや、オーストラリア風にパイ包みにしたアッシ・パルマンティエなどをご用意いたします。デザートにはオーストラリア生まれのデザート『レミントン』や『パヴロア』をザ・ダイニングルーム風にアレンジし、お楽しみいただけます。

1月26日(月)にはペンフォールズ ワインメーカーズディナーも開催いたします。オーストラリアが生み出す様々な食材のメニューが楽しめるオーストラリアグルメフェスタの概要は次ページの通りです。



ランチタイムには『ビーフステーキサンドウィッチ』



南部鉄器で熱々の『牛リブローズのグリル』をお召し上がりください



<今ある真の姿、オーギー・ビーフ>
安全・おいしい・ヘルシーなオーギー・ビーフを提供する
MLA 豪州食肉家畜生産者事業団協力の元、開催

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」

「魅惑の大陸・オーストラリアグルメフェスタ」概要

- 期間: 2015年1月13日(火)～3月31日(火)
- 場所: レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」26階 THE DINING ROOM
- 時間: ランチ 11:30～14:30 (L.O. 14:00) / ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:00)
- メニュー一例: ※別途、消費税・サービス料を頂戴いたします

《週末ランチコース》 シドニー 4,000円 / アデレード 5,500円

《ランチ アラカルト》

タスマニア産サーモンのポワレ 2,400円、ビーフステーキサンドウィッチ フラドポテト添え 2,600円、他

《ディナーコース》 オーストラリア 8,000円

◇ 前菜サービス「タパタイザー」(一部のタパスにオーストラリア食材を使用):

天然海老のオレンジとディル風味マリネ/南オーストラリア産あわびのアヒージョ、他

◇ 熱々の南部鉄器でご提供するメインディッシュより1品お選びください:

マリネしたタスマニア産サーモンのポワレ

ナヴァラン風 仔羊と野菜のトマト煮込み

“アッシ パルマンティエ” ビーフとマッシュポテトのパイ包み

仔羊背肉のロースト ゴルゴンゾーラのクリスピー(+1,000円)

牛リブロースのグリル エストラゴンとマスタードの風味のソース(+1,000円)

牛フィレ肉のポワレ エシャロットのコンフィ 赤ワインソース(+2,000円)

◇ デザートは以下よりお選びください:

レモン風 ココナッツとチョコレートのケーキ/ヨーグルトクリームとメレンゲのパヴァロア、他3品

《ディナーコース ニュー サウス ウェールズ》 13,000円

オーストラリアの食材をふんだんに使用したフルコースをご堪能いただけます

ワインメーカーズディナー Wine Maker's Dinner 1月26日(月)開催

～ザ・ダイニング ルーム&ペンフォールズ オーストラリアグルメフェスタ スペシャルナイト～

オーストラリアの建国記念日ともいえるオーストラリアデーに「ワインメーカーズディナー」を開催いたします。当日は世界的ワインメーカー、トレジャー・ワイン・エステート日本代表をお招きしワイン造りや味わい、料理との相性など多岐にわたるお話と共に、ワインに合わせたスペシャルディナーをお楽しみください。

【日時】 2015年1月26日(月) 19時～(約2時間を予定)

【会場】 ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 26階

【定員】 20名様

【料金】 15,000円(お一人様、料理、ワイン3種込み) ※消費税・サービス料別

以上



《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: 品川駅港南口より徒歩約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

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