

花見の季節をイメージし、和菓子の素材をふんだんに使用した「ほっと和む」和スイーツ
和み(なごみ)パンケーキ

販売期間: 2020年3月1日(日)~5月31日(日) 場所: ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ



香り豊かな和食材を、様々な姿に形を変えて提供

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号)では、「ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」にて、花見の季節をイメージし、和菓子の素材をふんだんに使用した和スイーツ「和み(なごみ)パンケーキ」を販売いたします。

季節に応じて素材や配合を変えて作るパンケーキ生地は、あくまでも和素材にこだわり、抹茶とともに甘酒を加えることで甘酒の発酵力によってふんわりと膨らませます。ソース類は抹茶入りホワイトチョコレートソースや柚子のシャーベット、つぶあん、ほうじ茶の生クリーム、ほうじ茶のバタークリームと、生地と相性の良い香り豊かな和の食材を添えました。パンケーキのトップには黒胡麻をすり合わせたきな粉をたっぷりふりかけ、焼きたての生地をより香ばしく仕上げています。

徐々に春めいていく季節に、満開の桜の下で花見団子を楽しむ気分で、甘さ控えめのヘルシーなパンケーキで「ほっと和む」ひとときをお過ごしください。

----- < 概要 > -----

【期間】 2020年3月1日(日)~5月31日(日)

【場所】 ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ/1F

【提供時間】 10:30~22:00(L.O.21:30)

* 営業時間は10:00~22:00(土日祝は9:00~)

【内容・料金】 * サービス料13%、税金別

単品: ¥1,600

ドリンクセット: 平日¥2,000/土日祝日¥2,300

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/news/nyl-pancake.html



ニューヨークラウンジ内の工房
「アトリエ・デセール」よりできたてをお届け

本リリースに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ PR事務局(株式会社プラチナム内)担当: 山口/石原/宮島
Tel: 03-5572-7351 / Fax: 03-5572-6075 / Email: interconti-tokyo-pr@vectorinc.co.jp

本ホテルに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当: 白石/近藤
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターコンチネンタルホテルズ & リゾーツは、70年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いを感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よい滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihg hotels.co.jp