

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」

## 春爛漫のアフタヌーンティーセット

### 『春菓の重～桜づくしのお花見重～』

桜を使ったプティフルの数々、女性に嬉しい艶やかな  
フルーツサラダや多彩なアペタイザーをご一緒に

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3月1日(日)から4月30日(木)まで、春らしい色彩と香りに溢れ、季節感を有田焼・球型三段重に詰め込んだ春季限定のアフタヌーンティーセット『春菓の重(しゅんかのじゅう)～桜づくしのお花見重～』(4,000円※税・サービス料別)をご提供いたします。

この『春菓の重～桜づくしのお花見重～』は、昨年秋から発表している新しいアフタヌーンティーセットの第三弾となり、「お花見にもっていきたいお重」をテーマにレストラン内でもお花見気分でお楽しみいただける春爛漫のアフタヌーンティーセットです。

お重を一段一段広げると甘い桜の香りがほのかに漂い、鮮やかなプティフルがお目見えします。一の重や二の重には、葉桜の塩味が後を引く桜と葉桜のパウンドケーキやオリジナル桜ジャムを挟んだモンブラン、桜花を浮かべた桜ブランマンジェなど桜尽くしのプティフル、そしてヒアルロン酸と糸寒天を使った艶やかな桜ジュレと共にお召し上がりいただくフルーツサラダを揃えました。プラッターには2種類のスコーン(桜/クランベリー)と創作アペタイザーをご用意いたします。

初春から春爛漫の4月末までお楽しみいただける『春菓の重～桜づくしのお花見重～』の概要は次ページの通りです。



写真左：吹き抜けの天井から差し込む自然光に包まれるザ・ダイニング ルームのティーラウンジ

写真右：アフタヌーンティーセット「春菓の重～桜づくしのお花見重～」

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」  
アフタヌーンティーセット  
『春菓の重～桜づくしのお花見重～』概要

- ◆ 期 間 : 2015年3月1日(日)～4月30日(木)
- ◆ 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 : 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

桜と葉桜のパウンドケーキ、桜マドレーヌ、マカロン2種(フランボワーズ/ピスタチオ)

二の重

桜モンブラン、桜ブランマンジェ、苺クリームシュー、木苺のギモーヴ、赤スグリのゼリー、カヌレ  
抹茶ロールケーキ

三の重

フルーツサラダ ヒアルロン酸と糸寒天の桜ジュレ掛け

※メロン、キウイフルーツ、ラズベリー、ブルーベリー、アプリコット、ライチ、桜花蜜漬け、クコの実

<プラッター>

スコーン2種(桜/クランベリー)、グリーンピースクリームと紫芋チップ ミントとパプリカ添え、  
ペッパーチーズクリームとドライフルーツブレッド ドライマンゴーのせ、ローストビーフサンド



<ドリンク>

- お勧めのコーヒー「ルビー」(軟水)

今春より新しく、フレンチプレスで淹れたコーヒーをご提供いたします。  
豆は京都・小川珈琲よりブラジル カンタガロ農園産の「ルビー」。シナ  
モンのような優しい香りと甘さ、そして柔らかい口当たりが特徴です。特  
にフレンチプレスで抽出しますので、豆の個性をしっかりと味わえます。

- お勧めの紅茶「Sakura! Sakura!」(軟水)

紅茶のラインナップに TWG Tea 社の春らしいお茶が登場。緑茶をメイ  
ンに京都の春をイメージした華やかな香りが楽しめるブレンドティー。

※その他、TWG Tea 社の紅茶6種、ハーブティーなど約20種類をご用意しております。

※小川珈琲のルビー、TWG Tea 社の紅茶7種には軟水「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種類のお水をご用意しておりますので、お好みに合わせて  
お選び下さい。

※プラッター、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。

《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