

2015年6月23日

お食事も楽しめるイタリアンスタイルのアフタヌーンティーが登場

## イタリアン ハイティー

販売期間: 2015年6月23日(火)より、平日限定で通年メニューとして提供



アンティパストミスト、スープ、パスタ、ドルチェが特徴のイタリアンハイティー

ジリオンのラウンドテーブルエリアにて提供

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、ホテル支配人:清水 尚之)では、「イタリアンダイニング ジリオン」にて、お食事も楽しめるイタリアンスタイルの「イタリアン ハイティー」を平日限定でご用意いたしました。

ロゼスパークリングワインと5種類のアンティパストミストから始まり、季節のスープ、阿部料理長特製の3種類の生パスタからお選びいただけ、フォカッチャ&スコーンとともに楽しみいただけます。お食事後は、スタンドスタイルのイタリアンドルチェ2種と小菓子、イタリアトスカナ地方の水源から作った飲みやすいタイプのナチュラルミネラルウォーター「アクアパンナ」を使った紅茶をご用意いたします。

遅めのランチやアフタヌーンティーとしてご利用いただける「イタリアン ハイティー」は、店内で最もスタイリッシュで個性的な空間のラウンドテーブルエリアにて提供いたします。優雅なハイティーのひとつをお過ごしください。

### ◆「イタリアン ハイティー」概要 ◆

【場 所】イタリアンダイニング ジリオン/1F

【販売期間】6月23日(火)より、平日限定で通年メニューとして提供

【提供時間】14:30~16:30 ※お席は2時間制、お飲物のラストオーダーは16:15となります。

【料 金】¥5,000 \*税金・サービス料別

【内 容】ロゼスパークリングワイン1杯

<アンティパスト 5種盛り> ピスタチオ風味のズッキーニのピュレ トマトのクリームと共に/牛タンとパプリカの一口スベルト小麦サラダ/パルマ産生ハムとルッコラのピアディーナ/マスカルポーネチーズとフィノッキオーナの竹炭シュー仕立て/パルミジャーノ・クリームの一口パイ ザクロのモスタルダ

<季節のスープ> 本日のスープ

<選べる生パスタ> 自家製タリオリーニ ペペローネのピュレとパンチェッタ ブーロ・エ・パルミジャーノ(トリュフ付き+¥2,000)/ガスパチョで和えた冷製スパゲティーニ、バジルのグラニテと共に(キャビア付き+¥2,000)/牛ホホ肉とたっぷり香味野菜の入った特製ボロネーゼ

<フォカッチャ&スコーン> ローズマリー フォカッチャ/トマト スコーン/クランベリー スコーン

<イタリアンドルチェ> ライチとグレープフルーツのマリアージュ ふわふわ泡のお花畑/バナナのモンブラン仕立て/イタリアン小菓子(フランポワーズのギモーヴ、マンゴーマカロン、カシスガナッシュ、ビスコッティ、ドレンチェリー、バジルのマドレーヌ)

<お飲物>メニューよりお好みの紅茶を、イタリアのミネラルウォーター「アクアパンナ」でお作りいたします

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通) <http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/zillion/>