

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『涼菓 かき氷』

進化させたキャヴィアに加え、ヤサイトロピカルが新しく登場  
見た目にも美しい、ひんやり涼やかな 5 種のかき氷を今年もお楽しみください

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、毎年ご好評いただいておりますアフタヌーンティーセット『涼菓 かき氷』5種類(1,800円より※税・サ別)を、2015年7月1日(水)～9月13日(日)まで提供いたします。



写真：左より、抹茶、ピーチ、キャヴィア、ヤサイトロピカル、ベリーの5種類のかき氷

アフタヌーンティーセット『涼菓 かき氷』は、2009年より提供を開始し、今年で7シーズン目となる、ザ・ダイニング ルームのシグネチャースイーツのひとつです。フレーバーシャーベットの上面に多種多様なフルーツを加え、真っ白なかき氷を重ねるといった色彩溢れる層の重なりで構成され、見た目にも美しく上品なかき氷は、毎年、シェフパティシエの加藤が工夫を凝らし進化させています。

今年の新顔「ヤサイトロピカル」は、アスパラガスとバナナの生姜風味シャーベットをベースに、低温ローストしたピーズと甘く煮詰めた紫芋、そしてナタデココを加え、かき氷を重ねました。ココナッツ風味のパイナップルシロップをかけて全体を混ぜながら食べ進めていただくと、味の変化をお楽しみいただけ、濃厚ながらもさっぱりとした味わいに、様々な食感が入り交じる楽しいかき氷に仕上がりました。お食事としてもぴったりの「ヤサイトロピカル」は、ディナータイムにもお召し上がりいただけ、「ヤサイトロピカル」を前菜にしたコースメニューもご用意しております。

また、ヴァローナチョコレートとエスプレッソの濃厚な甘さとキャヴィアの塩気が絶妙で贅沢な逸品「キャヴィア」も、さらに深い大人の味わいに進化させ、引き続きご提供いたします。

かき氷とシャーベットが程よくとけた頃に、お好みでシャンパンを注ぐサービスもお楽しみいただける、ひんやり涼やかな夏の風物詩、アフタヌーンティーセット『涼菓 かき氷』の概要は、次頁の通りです。

## 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」 アフタヌーンティーセット『涼菓 かき氷』概要

- ◆ 日 時 : 2015年7月1日(水)~9月13日(日)
- ◆ 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 : 14:30~17:30 ※ヤサイロピカル、キャヴィアは17:30~21:30も提供
- ◆ 料 金 : 1,800円(ヤサイロピカル/抹茶/桃/ベリー) / 5,000円(キャヴィア)  
※表示価格には、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:

<かき氷> 下記5種より1つをお選びください

- ◆ヤサイロピカル: アスパラガスとバナナの生姜風味シャーベット/ビーツ・紫芋・ナタデココ  
パイナップルとココナッツのシロップ
- ◆抹茶: 抹茶シャーベット/鹿の子豆ミックス・白玉/練乳と抹茶のシロップ
- ◆桃: 白桃シャーベット/白桃・ブルーベリー/ピーチシロップ
- ◆ベリー: ベリーシャーベット/ライチ・ブルーベリー・ラズベリー  
フランボワーズのローズ風味シロップ
- ◆キャヴィア: オシエトラキャヴィア/ヴァローナチョコレートとエスプレッソのシャーベット  
ヘーゼルナッツ・ポルト酒とピノワールのイチジクコンポート  
モデナ産熟成バルサミコ酢のキャラメル風味シロップ

<小菓子> クッキー3種

<ドリンク> 紅茶各種、ハーブティー各種、コーヒーなどからお選びください

※シロップの他に、お好みでかき氷にシャンパンを注ぐ「シャンパンサービス」をご用意しております。

※ヤサイロピカル、キャヴィアを17時30分以降にご注文の場合、小菓子はつかず、ドリンクはグラス  
シャンパン1杯に変更となります。

お食事の前菜としてかき氷を楽しむ、

**ディナーコース「ヤサイロピカル」 6,800円(税・サ別)**

<かき氷「ヤサイロピカル」/パスタ/メイン料理/デザート>

今年はヤサイロピカルを前菜としたディナーコースをご用意いたしました。暑い一日の疲れを癒す、冷たいかき氷で始まるディナータイムをお楽しみください。

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/>  
東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー26階



ヤサイロピカルを前菜とした  
ディナーコースのイメージ