

2015年8月26日

北海道の食材を使ったアミューズやスコーン、マロンのムースやパフェなど秋の味覚を楽しむ

オータム アフタヌーンティー

販売期間:2015年9月1日(火)~11月30日(月)まで



オータムアフタヌーンティーの「スタンドスタイル(左)」と「WA」お重スタイル(右)」

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、「ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」にて、「ヘルシー・ビューティ・フレッシュ」をコンセプトに、北海道の食材を使ったアミューズや、マロンのパフェ、ムースなど秋の味覚を楽しめる「オータム アフタヌーンティー」をご用意いたしました。

ラ・プロヴァンス料理長 今関特製の「マッシュルームと豆乳の冷製スープ」から始まり、日高昆布や十勝はるか(ジャガイモ)を使ったアミューズ・ブッシュを味わっていただいた後、シェフ特製スコーンや数々のスイーツをご堪能いただけます。

北海道の食材のインカのめざめ(ジャガイモ)を使ったスコーン、食物繊維が豊富なグラノーラを使ったサクサクとした食感が楽しめるスコーン、定番のサワークリームのスコーンの3種類をご用意いたします。また、マロンパフェやマロンムースなど秋の味覚のスイーツやハスカップのチーズケーキ、十勝ワインゼリーなどヘルシーなスイーツを揃えました。“WA”お重スタイルでは、黒胡麻のおはぎやきなこのワラビ餅などの和菓子が味わえます。

「なごみ・くつろぎ・美食」を追求したニューヨークスタイルのラグジュアリーな空間で、優雅なアフタヌーンティー&イブニング・ハイティーのひとときをお過ごしください。

◆「オータム アフタヌーンティー」概要 ◆

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

【販売期間】2015年9月1日(火)~11月30日(月)まで

【提供時間】11:00~22:00(L.O.20:00)

【料金】スタンドスタイル/“WA”お重スタイル 平日¥3,333/土日祝¥3,833

*税金・サービス料12%別

【内容】

<ファーストディッシュ>マッシュルームと豆乳の冷製スープ

<アミューズ・ブッシュ>北海道産日高昆布の香りのコンソメジュレ、ユリ根クリームとイクラを添えて/十勝はるかのコロケと胡瓜のサンドイッチ/カボチャのモンブラン仕立て ※“WA”お重スタイルはカリフォルニア寿司ロール付き

<スコーン>プレーン(サワークリーム)、インカのめざめ、グラノーラ

※英国でも評価の高いクロテッドクリームとホテルメイドのフルーツジャム2種類付き

<プチガトー>パートド・フリユエ、フルーツマッシュマロ、マカロン、クッキー、チョコレート ※スタンドスタイルのみ提供

<スイーツ>スタンドスタイル(3種):ハスカップのチーズケーキ、十勝ワインのゼリー、マロンパフェ

お重スタイル(5種):抹茶と水羊羹のパフェ、十勝ワインのゼリー、マロンムース、黒胡麻のおはぎ、きなこのワラビ餅

<ドリンク>厳選紅茶(クラシックティー)・ハーブティーセレクション・フレーバーティー・緑茶・ほうじ茶・中国茶・コーヒーなど

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

ゆづりとしたフロアが施されたニューヨーククラウンジ