

2015年12月25日

ニューヨーククラウンジ 2号店がストリングホテル 名古屋にオープン。
それを記念して名古屋のご当地メニューや冬の味覚が楽しめるスイーツを揃えました。

ウインター アフタヌーンティー

期間:2015年12月28日(月)~2016年2月29日(月)



WA お重スタイル

スタンドスタイル



ゆったりとしたソファが施された
ニューヨーククラウンジ

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」では、「ヘルシー・ビューティ・フレッシュ」をコンセプトに、ニューヨーククラウンジ 2号店がストリングホテル 名古屋にオープンするのを記念して、名古屋のご当地メニューや冬の味覚のスイーツが楽しめる「ウインター 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 今関特製の旬の根菜、紫芋を使ったポタージュから始まり、名古屋のご当地メニューの小倉トーストや味噌カツサンドなど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。定番のサワークリームのスコーンを始め、季節のりんごを使ったスコーンや日本有数の抹茶生産量を誇る西尾の抹茶を使ったスコーンをご用意しております。また、スタンドスタイルではスイーツに旬のイチゴを使ったパフェやアプリコットのファーブルトン、カシスゼリーなどを揃えました。“WA”お重スタイルでは、きなこのおはぎ、紫芋のくず餅などの和菓子が味わえます。

「なごみ・くつろぎ・美食」を追究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・ハイティーのひとつときをお過ごしください。

<ウインター 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12月28日(月)~2016年2月29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

【メニュー】ファーストディッシュ

紫芋のポタージュ アーモンドミルクフォーム シナモンの香り/小倉トースト風カナッペ/味噌カツサンド/
小海老ときしめんアメリカソース ※“WA”お重スタイルはカルフォルニア寿司ロール付き

特製スコーン

プレーン/愛知西尾の抹茶スコーン/りんごとシナモンのスコーン

*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を2種類ご用意しております

プティフル ※スタンドスタイルのみ提供

マカロン、パートドフリユイ、季節のフルーツマシュマロ、クッキー2種、チョコレート2種

スイーツ

スタンドスタイル:イチゴのパフェ、アプリコットのファーブルトン、カシスゼリー

お重スタイル:イチゴのパフェ、生姜とライムのチョコレートムース、和三盆のパンナコッタ、きなこのおはぎ、紫芋のくず餅

*お飲物は厳選したコーヒー・クラシックティー、ハーブティー、フレーバーティー、中国茶(工芸茶)、日本茶などからお選びいただけます。

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通) www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/tokyobay-afternoontea.html