

2015年12月25日

大好評！ラクレットスタイルのパンケーキとトリュフ&フォアグラパンケーキを同時提供スタート

## 大人のパンケーキシリーズ、同時提供スタート

販売期間：2016年1月4日(月)～1月31日(日)



「大人のトリュフ&フォアグラパンケーキ」



「大人のパンケーキ ふわふわトロトロ ラクレットチーズスタイル」

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、「ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」にて、今年9月よりスタートした「大人のパンケーキ ふわふわトロトロ ラクレットチーズスタイル」の提供期間を延長し、さらに「大人のトリュフ&フォアグラパンケーキ」を好評につき、期間限定で提供することとなりました。

この2種類の大人のパンケーキシリーズは、ラ・プロヴァンス料理長今関一久が考案し、パンケーキの生地には豆腐とおからを使い、ふわふわとした食感で更にトリュフを入れて風味を出し、素材との組み合わせを考慮し生地の厚さにも拘った逸品です。また、生地と生地の間には生ハムを挟み、程よい塩味を効かせ、シャンパンやワインとの相性も抜群で、お食事感覚で楽しめるワンランク上のお食事パンケーキとなっております。

2種類の味を同時に楽しめるこの期間に、ゆったりとしたラウンジで至福な大人の時間をお過ごしください。

### ◆「大人のパンケーキシリーズ」概要 ◆

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

【期 間】 2016年1月4日(月)～1月31日(日)

【時 間】 11:00～21:00(L.O.)

※ニューヨークラウンジの営業時間は 10:00～22:00(土日祝は 9:00～)

【内 容】 ふわふわトロトロ ラクレットチーズスタイル パンケーキ

パンケーキの上に季節野菜をたっぷり盛り付け、

マデラ酒ソースをかけ、更に目の前で、トロトロでコクのある味わいのラクレットチーズを使ったソースをおかけいたします。

大人のトリュフ&フォアグラパンケーキ

パンケーキの上にトリュフやフォアグラ、とろとろのポーチドエッグ、

カリカリベーコンを贅沢に盛り付け、トリュフ入りのペリグーソースをかけました。

【料 金】 \*税金・サービス料 12%別

単品

平日¥3,333、土日祝¥3,833

パンケーキセット コーヒまたは紅茶付

平日¥3,533、土日祝¥4,333

パンケーキセット シャンパン&赤白ワイン 1杯付

平日¥4,033、土日祝¥4,833

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(1F レストラン直通) [www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/)



ゆったりと寛げるニューヨークラウンジ