

2016年4月18日

ほうれん草やブロッコリーを使った冷製スープや、マンゴーとパッションフルーツのパフェなどが楽しめる

## アーリーサマー アフタヌーンティー

期間:2016年5月16日(月)~7月15日(金)



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、ほうれん草&ブロッコリーの冷製スープや、マンゴーとパッションフルーツのパフェ、シェフ特製オリジナルスコーンが楽しめる「アーリーサマー アフタヌーンティー」をご用意いたしました。

期間中は、「日本を味わおう第5弾-伊勢志摩」プロモーションを開催中に伴い、伊勢志摩の食材を使ったラ・プロヴァンス料理長 今関特製のスープやアミューズ・ブッシュをお楽しみいただけます。

シェフ特製の定番のサワークリームのスコーンを始め、三重県産ゴマ油を使ったスコーンやバジルとチーズの風味が香ばしい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、はスイーツにマンゴーとパッションフルーツのパフェやブラッドオレンジのゼリー、シリアル入りチョコレートムースなどを揃えました。“WA”お重スタイルでは、黒ごまアイスのパフェやきなこのわらび餅など、和風のスイーツが味わえます。

「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・ハイティーのひとつをお過ごしください。

### <アーリーサマー アフタヌーンティー 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

【販売期間】2016年5月16日(月)~7月15日(金)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** 伊勢茶入り、ほうれん草とブロッコリーの冷製グリーンスープ

**アミューズ・ブッシュ** グリーンピースクリームのコルネ パールのトッピング/伊勢のきんこ芋と鶏胸肉のサラダ/伊勢志摩のあおさ海苔入り卵と胡瓜のサンドイッチ ※“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/三重県産のゴマ油のスコーン/バジルとチーズのスコーン

\*英国でも評価の高いクロテッドクリームとフルーツジャムを2種類をご用意しております

**プティフル** 季節のフルーツマカロン、パート・ド・フリュイ、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

※スタンドスタイルのみ

### スイーツ

スタンドスタイル:マンゴーとパッションフルーツのミニパフェ/シリアル入りチョコレートムース/ブラッドオレンジのゼリー

お重スタイル:黒豆きなこアイスの和風パフェ/シリアル入りチョコレートムース/ブラッドオレンジのゼリー

きなこのわらび餅/粒あんのおはぎ

\*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](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/plan/tokyobay-afternoontea.html)