

2016年6月24日

徳永エグゼクティブシェフパティシエが送る新感覚の大人のかき氷「フレンチかき氷」と
シェフの出身地今治のスタイルを取り入れたホテルテイストにアレンジしたかき氷が登場

2016年夏 かき氷コレクション

販売期間:2016年6月25日(土)~8月31日(水)



大人のフレンチかき氷 “桃とマスカットのフレンチかき氷(左)”と”マンゴーのフレンチかき氷(右)”の2種類を提供

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、エグゼクティブシェフパティシエ徳永による「2016夏 かき氷コレクション」をご用意いたしました。

「大人のフレンチかき氷」は、コース料理の最後を飾るデザートのようなかき氷を召し上がっていただきたいという徳永の想いを込めた一皿です。ロゼスパークリングワインのグラニテに、ライチソルベ、旬の桃、マスカットを合わせた『桃とマスカットのフレンチかき氷』は、大人の味わいをお楽しみいただけます。

また、『マンゴーのフレンチかき氷』は完熟マンゴー、パッションフルーツ、マンゴーソルベ、ココナッツブランマンジェを合わせ、濃厚なマンゴーを贅沢に味わえる一品となっております。

「今治かき氷 東京ベイスタイル」は、ひんやりとしたかき氷にアツアツのお茶と一緒にいただく今治スタイルで、徳永が子供の頃から親しんできた『今治かき氷』を、“抹茶”、“モモ&イチゴ”、“瀬戸内レモン”の3種類のソースでをご用意いたしました。“抹茶”、“モモ&イチゴ”は練乳エスプーマを用い、ホテルオリジナルスタイルにアレンジし、“瀬戸内レモン”は天然果汁のソースに、レモンの表皮と蜂蜜でコンポートしたレモンをトッピングし、素材を十分に味わっていただけるよう仕上げました。

「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空間で、冷たい夏の味覚をお楽しみください。

◆「2016年夏 かき氷コレクション」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6月25日(土)~8月31日(水)

【提供時間】11:00~21:30(L.O) ※営業時間は 10:00~22:00(土日祝は 9:00~)

【料 金】*税金・サービス料 12%別

2016夏 徳永エグゼクティブシェフパティシエ 大人のフレンチかき氷

・桃とマスカットのフレンチかき氷 ￥2,200 (シャンパンセット¥4,500)

ロゼスパークリングワインのグラニテにライチソルベ、旬の桃とマスカットを使った果実感たっぷりのゴージャスなかき氷です。アルコールも程よくきいた大人の味わいをお楽しみいただけます。

・マンゴーのフレンチかき氷 ￥2,200 (シャンパンセット¥4,500)

完熟マンゴーとパッションフルーツ、ココナッツブランマンジェが相性抜群のかき氷です。

濃厚なマンゴーの甘さが贅沢なひと時をお約束いたします。

今治かき氷 東京ベイスタイル

・抹茶 ￥1,500 抹茶の程よい甘みと、やわらかい白玉、上品な甘みの餡子を絶妙なバランスでトッピング。やさしい甘みの練乳エスプーマと抹茶が程良くマッチします。

・モモ&イチゴ ￥1,200 桃とイチゴのコンフィチュールの風味が贅沢な一品。相性抜群の練乳エスプーマで上品に仕上げました。

・瀬戸内レモン ￥1,200 美白効果に期待できるビタミンC、疲労回復を促進するクエン酸が豊富なレモンをふんだんに使った、夏にぴったりのかき氷です。

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通)

www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge



今治かき氷 東京ベイスタイル “抹茶”



今治かき氷 東京ベイスタイル “モモ&イチゴ”



今治かき氷 東京ベイスタイル “瀬戸内レモン”