

2016年7月15日

シェフ特製冷製ガスパチョや旬のフルーツを使った白桃のゼリー、マスカットとライチのパフェなどが楽しめる

サマー アフタヌーンティー

期間:2016年7月15日(金)~9月14日(水)



スタンドスタイル

WA お重スタイル



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、冷製ガスパチョや、旬のフルーツを使ったパフェやゼリー、シェフ特製オリジナルスコーンが楽しめる「サマー アフタヌーンティー」をご用意いたしました。

トマト、胡瓜、ナス、パプリカなど夏野菜を使ったラ・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、バナナとココナッツの香りが楽しめるスコーンや、レモンを使った爽やかな風味の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、スイーツに旬のマスカットとライチのパフェや白桃のゼリー、タルトショコラなどを揃えました。“WA”お重スタイルでは、抹茶パフェ、黒ゴマのおはぎやマンゴーのわらび餅など、和風のスイーツが味わえます。

「なごみ・くつろぎ・美食」を迫及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。

<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7月15日(金)~9月14日(水)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 ひんやり冷製ガスパチョ

アミューズ・ブッシュ エビベジのブルーム胡瓜とチェダーチーズ、スモークサーモンのロールサンド/
オレンジとカレンズ入りキャロットラペ/ナス、パプリカ、タマネギ、エリンギのイタリアンマリネ
※“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 プレーンスコーン/バナナとココナッツのスコーン/レモンのスコーン
*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 季節のフルーツマカロン/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
※スタンドスタイルのみ

スイーツ スタンドスタイル:マスカットとライチのパフェ/タルトショコラ/白桃のゼリー
お重スタイル:マンゴーのわらび餅/黒ゴマのおはぎ/抹茶パフェ/タルトショコラ/白桃のゼリー

*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。
*入荷状況に応じて、食材および産地の変更の可能性があります。

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