

2016年9月15日

オール九州産の穀物類で作られた粉を使った、自然の味を楽しめる新作パンケーキが新登場！

九州パンケーキ

販売期間:2016年9月15日(木)より通年提供



安納芋のエスプーマを添えた「九州パンケーキ」

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・フレッシュをテーマにパティシエ特製の「九州パンケーキ」を新たに提供いたします。

今、話題の大分を中心とした九州の小麦粉や沖縄・鹿児島・熊本のさつまいも粉で作られたパンケーキミックス「九州パンケーキ さつまいも」(※)を使い、パティシエがニューヨークラウンジスタイルに仕上げました。メレンゲをたっぷり使ったパンケーキは、ふわふわでもちもちとした食感に仕上げております。種子島産の安納芋を使ったエスプーマとさつまいものチップス、くるみをトッピングし、自然な甘みとともに秋らしい奥深い味わいをお楽しみいただけます。

パンケーキは、ラウンジ併設のスイーツ工房「アトリエ・デセール」からできたてをお届けいたします。

◆「九州パンケーキ」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9月15日(木)より通年提供

【提供時間】10:30~21:30(L.O.) * 営業は 10:00~22:00(土日祝は 9:00~)

【料 金】 * 税金・サービス料 12%別

単品 ¥1,429

ドリンクセット コーヒまたは紅茶付 平日¥1,900 土日祝日¥2,200

【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



スイーツ工房「アトリエ・デセール」

※「九州パンケーキ さつまいも」について 九州パンケーキの公式 WEB サイト⇒<http://www.kyushu-pancake.jp/>

オール九州産の厳選素材で作ったパンケーキミックスです。小麦粉(大分・他九州)・砂糖(沖縄・鹿児島)・赤米(福岡)・胚芽押麦(佐賀)・もちきび(長崎)・黒米(熊本)・うるち米(鹿児島)・発芽玄米(宮崎)・さつまいも(熊本)で作られた粉は、乳化剤・香料・加工澱粉などは一切使わず、アルミニウムが入っていない膨らし粉を使った安心・安全を特徴としています。