

2016年10月19日

からだが温まる根セロリのポターージュや苺のベリーヌ、シナモンとオレンジのスコーンなど冬の味覚を楽しむ

クリスマス アフタヌーンティー

期間:2016年12月1日(木)~12月26日(月)



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)の「ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」では、「ヘルシー・ビューティ・フレッシュ」をコンセプトに、クリスマス気分を盛り上げる「クリスマス アフタヌーンティー」をご用意いたしました。

ラ・プロヴァンス料理長 今関特製のビーツで華やかな色に仕立てた「根セロリのポターージュ」から始まり、クリスマスツリーをモチーフにしたピンチョスなどのアミューズ・ブッシュを味わっていただいた後、ホテルオリジナルの特製スコーンや数々のスイーツをご堪能いただけます。定番のサワークリームのスコーンを始め、チョコレートの風味が良いスコーンやシナモンとオレンジを使ったスコーンをお楽しみいただけます。また、プティ・ガトーには季節のフルーツ、苺を使ったベリーヌやバニラ風味のマカロン、フランスの伝統的なお菓子、パンデピスなどを揃えました。

また、クリスマスシーズン限定でグラス ドン・ペリニオンをセットにしたスペシャルプランも提供いたします。

「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、優雅なクリスマスアフタヌーンティー&イブニング・ハイティーのひとときをお過ごしください。

<クリスマスアフタヌーンティー 概要 >

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

【販売期間】2016年12月1日(木)~12月26日(月)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¥3,800、土日祝¥4,000

グラス ドン・ペリニオン付き 平日¥5,500、土日祝¥5,700 *税金・サービス料12%別

【メニュー】ファーストディッシュ

根セロリのポターージュ ビーツの泡とともに/サーモンとズッキーニのプチタルト 聖夜の星に願いを/
クリスマスツリー仕立てのピンチョス/キヌアサラダ サンタ帽子を添えて

※“WA”お重スタイルはカリフォルニア寿司ロール付き

特製スコーン

プレーン、チョコレート・シナモンオレンジ

*英国でも評価の高いクロテッドクリームとホテルメイドのフルーツジャムを2種類ご用意しております

プティ・ガトー

スタンドスタイル:タルトレットフランボワーズ/苺のベリーヌ/キャラメルポワール/ピスタチオショコラ/
クリスマススノー バニラマカロン/パンデピス

お重スタイル:タルトレットフランボワーズ/もっちり求肥いちご/クリスマススノー バニラマカロン/パンデピス

*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/christmas/restaurant.html