

2017年2月24日

エグゼクティブシェフパティシエ徳永純司がパフェを初のプロデュース

大人の苺パフェ

販売期間:2017年3月1日(水)~5月8日(月)



旬の苺を贅沢に使ったパフェ

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純司が初プロデュースした「大人の苺パフェ」をご用意いたしました。

旬の苺を贅沢に使い、苺のアイスクリーム、苺のグラニテ、苺のコンフィチュールとソフトクリームを組み合わせた、苺尽くしの大人のパフェです。グラニテのシャリシャリとした食感を楽しめ、苺のアイスクリームとソフトクリームの甘さに、程よく酸味が効いたコンフィチュールがバランス良く添えられ、旬の苺を引き立てる味わいとなっております。

「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、スイーツタイムをお過ごしください。

◆「大人の苺パフェ」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】2017年3月1日(水)~5月8日(月)

【提供時間】10:30~21:30 ※営業時間は10:00~22:00

【料金】¥2,000 *税金・サービス料12%別

【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



ラグジュアリーな空間が広がるニューヨークラウンジ