

2017年3月15日

【桜シーズン限定】お花見のあとに桜のスイーツを楽しみながら、寛ぎのティータイムを

桜アフタヌーンティー

期間:2017年3月15日(水)~4月15日(土)



スタンドスタイル

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、3月15日より桜シーズン限定で、近隣のお花見スポット(*)での桜のお花見や、春の散歩のあとにおすすめの「桜アフタヌーンティー」をご用意いたしました。フレンチレストラン「ラ・プロヴァンス」料理長 今関特製の「オニオンスープ」から始まり、サンドイッチや桜風味のキッシュなどのアミューズ・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。桜と旬のイチゴを使った自家製スコーンをはじめ、桜のブランマンジェ、マドレーヌ、マカロンをお楽しみいただけます。選りすぐりのフレーバーティーや工芸茶とともに、「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。

*ホテル近隣のお花見スポット:旧芝離宮恩賜庭園(徒歩約8分)、浜離宮恩賜庭園(徒歩約25分)

<桜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】2017年3月15日(水)~4月15日(土)

【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&アミューズ・ブッシュ

オニオンスープ パルメザンチーズのエスプーマ/じゃこ天とクリームチーズのサンドイッチ/瀬戸内産ミニトマトのはちみつマリネ、豚バラ肉と塩麴マリネ低温ローストのグリル/徳島の鳴門金時とわけぎキッシュ 桜風味

※“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、桜と苺 *英国でも評価の高いクロテッドクリームと2種のフルーツジャムをご用意しております

プティ・ガトー

スタンドスタイル:ストロベリータルト/ミルフィーユショコラ/桜ブランマンジェ/桜マドレーヌ/桜マカロン/
ストロベリーモンブラン

お重スタイル:ミルフィーユショコラ/ケーキ柚子/桜マドレーヌ/桜マカロン

*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/restaurant/the-lounge/



WA お重スタイル