

2017年4月25日

旬のマンゴーやさくらんぼを使ったスイーツや、熊本の食材を用いたアミューズで初夏を感じるティータイム

アーリーサマーアフタヌーンティー

期間:2017年5月9日(火)~7月13日(木)



スタンドスタイル



WA お重スタイル

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「ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」では、5月9日より初夏の味覚を味わえる「アーリーサマー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「パンプキンスープ」から始まり、熊本の食材を使ったトルティーヤやサラダ、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。スイーツは、旬のマンゴーを使ったタルトやベリーヌをはじめ、さくらんぼのフィナンシェを揃えております。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をお過ごしください。

<アーリー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】2017年5月9日(火)~7月13日(木)

【提供時間】11:00~22:00(L.O.20:00) ※営業時間は10:00~22:00(土日祝は9:00~)

【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

パンプキンスープ シナモン風味のミルクフォーム/熊本産なすとヒヨコ豆ペーストのトルティーヤロール/

熊本産天草晩柑とキヌア、ソルガム、小エビのサラダ/熊本産空豆と新玉葱のキッシュ

※“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、さつまいも *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:マンゴータルト/ミルフィーユショコラ/マンゴーベリーヌ/さくらんぼのフィナンシェ/ゴママカロン/モンブラン

お重スタイル:ミルフィーユショコラ/マンゴータルト/ゴママカロン/さくらんぼのフィナンシェ

* 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/