

2017年7月7日

旬の桃とロゼスパークリングのゼリー&グラニテを贅沢に使った暑い夏におすすめのパフェが登場

大人の桃パフェ

販売期間:2017年7月14日(金)~9月30日(土)



旬の桃とマスカットと相性が良い、ロゼスパークリングワインのグラニテとゼリーを合わせたパフェ

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、大人のフルーツパフェシリーズの第3弾として、旬のフルーツの桃とマスカットを使った「大人の桃パフェ」をご用意いたしました。

ロゼスパークリングワインのゼリーとグラニテを贅沢に使い、フレッシュな桃とマスカット、ヨーグルトのクリームを添えて、見た目にも爽やかで、暑い夏にさっぱりといただける大人なパフェに仕上げました。ベリーのコンポートとライチのシャーベットの酸味が桃の甘味を引き立て、バランスの良い味わいをお楽しみいただけます。

「なごみ・くつろぎ・美食」を迫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、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」で準優勝を果たした徳永による世界の味をご堪能ください。

◆「大人の桃パフェ」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7月14日(金)~9月30日(土)

【提供時間】10:30~21:30 ※営業時間は10:00~22:00(土日祝は9:00~)

【料 金】¥2,000 *税金・サービス料13%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