

2017年7月7日

クレームブリュレを掛け合わせたハイブリッドなパンケーキに、旬の桃と桃のゼリーを贅沢にトッピング

桃のクレームブリュレパンケーキ

販売期間:2017年7月14日(金)~9月30日(土)



みずみずしい桃のピンク色が目を惹く「桃のクレームブリュレパンケーキ」

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、「桃のクレームブリュレパンケーキ」をご用意いたしました。

生地には豆腐を練り込みもちもちとした食感に、オーガニック甘味料の「アガベ・シロップ」(*1)を使い、メニューコンセプトである「ヘルシー・ビューティ・フレッシュ」を意識したパンケーキとなっております。そのパンケーキの上に香ばしくカラメリゼしたクレームブリュレをのせ、みずみずしい桃と桃のゼリーを贅沢にトッピングし、マンゴーパッションソースの仄かな酸味で味のバランスを引き立てました。さらに、和三盆を使った優しい味わいのエスプーマをたっぷり添えました。

パリパリとした食感ともちもちの食感を同時に味わえる、二つのスイーツを掛け合わせたハイブリッドなパンケーキは、ラウンジ併設のスイーツ工房「アトリエ・デセール」からできたてをお届けいたします。

◆「桃のクレームブリュレパンケーキ」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】10:30~21:00 ※営業時間は10:00~22:00(土日祝は9:00~)

【料 金】単品 ¥1,429 *税金・サービス料 13%別

パンケーキ+ドリンクセット 平日¥1,900/土日祝日¥2,200

【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

(*1) メキシコの広大な砂漠で育ったサボテンの一種「アガベ(リュウゼツラン)」の蜜を手作業で集めて煮詰めた、100%ナチュラルな植物性甘味料です。砂糖より甘いのに砂糖の4分の1、はちみつ3分の1という低GI値が特長です。



スイーツ工房「アトリエ・デセール」から提供