

2017年9月〇日

本格フレンチコース&アフタヌーンティーで至福のひとときを

ランチ アフタヌーンティー プラン

期間:通年で提供



ソファ席での優雅なアフタヌーンティータイム



色鮮やかな前菜「パレット・アート・オードブル」(イメージ)

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、ファインダイニング ラ・プロヴァンスにて、本格フレンチと人気のアフタヌーンティーを同時にお楽しみいただける贅沢なランチプランをご用意いたしました。レストランのコンセプトである「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」に基づき厳選した季節の食材で作られるコースは、彩り鮮やかな前菜「パレット・アート・オードブル」からはじまり、本日のスープ、魚もしくは肉から選べるメイン料理をご堪能いただけます。11月30日までは、秋の味覚の茸やトリュフを使用した「乳清でマリネした北海道ポークの炭火焼 セップ茸(ポルチーニ茸)のソース」や「ロッシーニ 牛フィレ肉とフォアグラのポワレマデラ酒とトリュフの香り」などをメニューの中からお選びいただけます。シャンデリアが施されたエレガントな空間で、優雅なランチ&アフタヌーンティータイムをお過ごしください。

<ランチ アフタヌーンティー プラン 概要>

場 所: ファインダイニング ラ・プロヴァンス / 1F

期 間: 通年

時 間: 11:00~14:30(L.O.)

料 金: ¥4,260 税金・サービス料 13%別

内 容: <ランチ> **スタンダードコース メニュー例 ※季節により変更**

前菜: パレット・アート・オードブル スープ: 本日のスープ

メインディッシュ: 下記より1品お選びいただけます。

- ・市場直送 本日の魚介料理
- ・乳清でマリネした北海道ポークの炭火焼 セップ茸のソース
- ・ロッシーニ 牛フィレ肉とフォアグラのポワレマデラ酒とトリュフの香り(+1,830円)
- ・和牛フィレ肉の備長炭焼き ブーケ仕立ての野菜とソースヴァンルーージュ(+3,661円)

デザート: アフタヌーンティー: スコーン、タルト、マカロン、カヌレ、プティガトー、ヴェリーヌなど

お飲み物は、ハーブティー、コーヒー、紅茶など約10種類の中からお選びいただけます。

*メニュー内容は、入荷状況に応じて、食材および産地の変更の可能性があります。

ご予約・お問い合わせ: 03 5404 7895(ラ・プロヴァンス)

<http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/la-provence>



エレガントなシャンデリアが施され、南仏にある邸宅をイメージした内観