

2017年11月17日

クレームブリュレの“パリパリ”と、豆腐を練りこんだ生地“もちもち”の2つの食感が楽しめる

苺のクレームブリュレパンケーキ

販売期間:2017年12月1日(金)~12月26日(火)



旬の苺のソースを贅沢に用いたハイブリッドなパンケーキ

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、営業本部長:野村 昭彦)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、「苺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、特製苺ソースと旬の苺とベリーを贅沢に添え、バニラアイスをトッピングしました。

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。

◆「苺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12月1日(金)~12月26日(火)

【提供時間】10:30~20:00

【料 金】¥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。



クリスマスの装飾が施された
スイーツ工房「アトリエ・デセール」から提供

2017年11月17日

旬の国産苺を贅沢に使用したクリスマス期間限定のパフェが登場

大人のクリスマス苺パフェ

販売期間:2017年12月1日(金)~12月26日(火)



緑と赤の配色がクリスマスらしい苺パフェ

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、営業本部長:野村 昭彦)では、「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」にて、大人のフルーツパフェシリーズの第5弾として、クリスマス期間限定で「大人のクリスマス苺パフェ」をご用意いたしました。

苺のアイスに苺のコンフィチュールを重ね、その上に旬の国産の苺を贅沢にあしらいました。

緑色のメレンゲと、苺の赤でクリスマスを表現し、流れ星に見立てた黄色のチュイルと金箔のデコレーションで、クリスマスの華やかさを演出いたしました。

大きなリースをはじめとした様々なクリスマス装飾が施されたラグジュアリーなラウンジで、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」で準優勝など数々受賞歴のあるエグゼクティブシェフパティシエ徳永によるパフェを楽しむ優雅な時間をお過ごしください。

◆「大人のクリスマス苺パフェ」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12月1日(金)~12月26日(火)

【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/news/nyl-parfait.html



ラグジュアリーな空間が広がるニューヨーククラウンジ



大きなクリスマスリースの装飾