

国産の苺を贅沢に使用した冬季限定のパフェが登場

## 大人の苺パフェ

販売期間:2017年12月27日(水)~2018年2月28日(水)



厳選された苺の旨味が詰まったパフェ

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、総支配人: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、昨年大変好評をいただいた、大人のフルーツパフェシリーズ「大人の苺パフェ」を冬季限定でご用意いたしました。

苺のコンフィチュール、苺のアイスクリーム、チョコレートのクランブル、バニラのソフトクリームを重ね、その上に旬の国産苺を贅沢にあしらい、最後にヘーゼルナッツのメレンゲを添えました。

苺は茨城県の村田農園をはじめとした厳選した農園のものを使用し、有機質の栄養分を豊かに含んだ土で育った色鮮やかで芳醇な果汁の苺をご堪能いただけます「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、大人の苺のパフェをラグジュアリーな ラウンジでお楽しみください。

### ◆「大人の苺パフェ」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12月27日(水)~2月28日(水)

【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](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/news/nyl-parfait.html)



個性的なシャンデリアやソファが並ぶニューヨークラウンジ

旬の莓尽くしの冬季限定アフタヌーンティー

## 莓のアフタヌーンティー

期間:2017年12月27日(水)~2018年2月28日(水)



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、総支配人:野村 昭彦)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」にて、赤やピンクの可愛いスイーツが目玉の「莓のアフタヌーンティー」を冬季限定でご用意いたしました。

ラ・プロヴァンス料理長 吉本シェフ特製の「ゴボウのヴルテ コニャックの香り」から始まるアミューズ・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。スコーン、エクレア、ムース、モンブラン、マカロン、ベリーヌに莓を使用し、旬の莓を存分に味わうことのできるアフタヌーンティーは、伝統的なスタンドスタイルもしくは、シックなお重の和のスタイルからお選びいただけます。

個性豊かなデザインのシャンデリアや鏡、煌びやかな調度品があしらわれたニューヨークラウンジのラグジュアリーな空間で、優雅なティータイムをお過ごしください。

### < 莓の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12月27日(水)~2018年2月28日(水)まで

【提供時間】11:00~22:00(L.O.20:00)

【料金】\*税金・サービス料13%別

スタンドスタイル/“WA”お重スタイル 平日¥3,333、土日祝¥3,833

【メニュー】**ファーストディッシュ**

ゴボウのヴルテ コニャックの香り/カリフラワーのバルケット/

鶏胸肉とサツマイモ アーモンドのアクセント/

サーモンとサワークリームロールのタブナード風味

※“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・莓

\* 英国でも評価の高いクロテッドクリームとホテルメイドのフルーツジャムを2種類ご用意しております

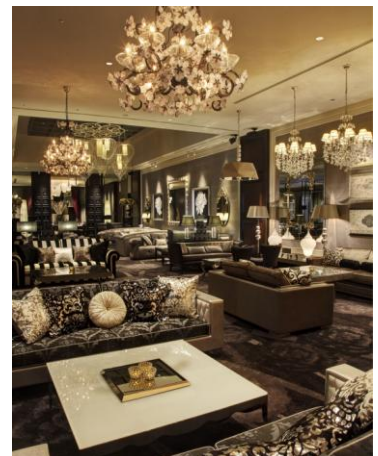
**プティ・ガトー**

スタンドスタイル: 莓のエクレア/莓のムース/莓のモンブラン/ストロベリーマカロン/

莓のベリーヌ/ハートチョコレート

お重スタイル: 莓のエクレア/莓のムース/莓のモンブラン/ストロベリーマカロン

\* 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。



ニューヨークラウンジの優雅な空間

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通) [www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/plan/nyl-afternoontea.html](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/plan/nyl-afternoontea.html)

寒い冬に堪能したい温製ソースで仕上げる苺のパンケーキ

## 苺のクレームブリュレパンケーキ 温製イチゴソース

販売期間:2017年12月27日(水)~2018年2月28日(水)



旬の国産苺を贅沢に使用し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 総支配人: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 温製イチゴソース」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「アガペ・シロップ」(\*)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のをせ、旬の国産苺を贅沢にあしらいました。最後にイチゴ・フランボワーズ・ブルーベリーが入った温製イチゴソースを、目の前でかけて仕上げます。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 温製イチゴソース」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27日(水)~2018年2月28日(水)

【提供時間】 10:30~21:30(L.O.21:00)

【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](http://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