

ハイブリッドデザート「クレームブリュレパンケーキ」が、桜の装いでミルフィーユバージョンに進化！  
**桜と苺のミルフィーユパンケーキ**

期間：2018年3月1日（木）～4月15日（日） 場所：ニューヨーククラウンジ



クレームブリュレパンケーキがミルフィーユ仕立て登場

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：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、これまで好評をいただいていた「クレームブリュレパンケーキ」を進化させた、「桜と苺のミルフィーユパンケーキ」を提供いたします。

パンケーキの生地には豆腐を練り込みもちもちとした食感に、また、オーガニック甘味料の「アガペ・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」を意識しました。そのパンケーキの上にカスタードクリームと旬の苺をのせ、さらにパンケーキを重ね、トップには香ばしくカラメリゼしたクレームブリュレ、パイ生地にアイスクリームをトッピングし、ミルフィーユ仕立てでご用意いたしました。桜のソースとゼリーを添えて春を感じるパンケーキに仕上げました。

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。

＜概要＞

【期間】 2018年3月1日（木）～4月15日（日）

【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

【提供時間】 10:30～21:30（L.O.21:00）

※営業時間は10:00～22:00（土日祝は9:00～）

【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（直通）

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

(\*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、はちみつのおよそ3分の1という低GI値が特長です。



ニューヨーククラウンジ内にあるアトリエ・デセール