

**【桜シーズン限定】お花見や春の散策の後に桜のスイーツを楽しみながら、寛ぎのティータイムを
桜と苺のアフタヌーンティー**

期間：2018年3月1日(木)～4月15日(日)

場所：ニューヨークラウンジ



アフタヌーンティーはスタンドスタイル(右)、“WA”お重スタイル(左)の2種類から選べる

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、「ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」にて3月1日より桜シーズン限定で、近隣のお花見スポット(*)での桜のお花見や、春の散策の後におすすめの「桜と苺のアフタヌーンティー」をご用意いたしました。フレンチレストラン「ラ・プロヴァンス」料理長 吉本特製の旬の新玉葱を使った桜色のスープから始まり、季節のタルトやカナッペなどのアミューズ・ブッシュ、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。スイーツは、自家製桜のスコーンをはじめ、桜のエクレア、マカロン、ブランマンジェを、選りすぐりのフレーバーティーや工芸茶とともに楽しみいただけます。

「なごみ・くつろぎ・美食」を追求したニューヨークスタイルのラグジュアリーな空間で、優雅なアフタヌーンティー&イブニング・ハイティーのひとつときをお過ごしください。

*ホテル近隣のお花見スポット：旧芝離宮恩賜庭園(徒歩約8分)、浜離宮恩賜庭園(徒歩約25分)

-----<概要>-----

【期間】 2018年3月1日(木)～4月15日(日)

【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

【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

【内容】 ファーストディッシュ 新玉葱のスープ 桜色に見立てたエキューム

アミューズ・ブッシュ 信玄鶏のプチサラダ/季節のタルトレット/
スモークサーモンのカナッペ

※“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・桜

プチ・ガトー 桜のエクレア/桜餅/苺のモンブラン/桜マカロン/
桜のブランマンジェ(スタンドスタイルのみ)

【ご予約・お問い合わせ】 03 5404 7895(直通)

www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/plan/nyl-sakura.html



ニューヨークラウンジ(内観)