

イースターにちなみ、卵をふんだんに使ったプリンラヴァーにはたまらないパフェが初登場  
**大人のプリンパフェ**

期間:2018年4月16日(月)~5月31日(木)

場所:ニューヨークラウンジ



昔ながらの味わいのプリンにフルーツがふんだんにトッピングされたパフェ

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、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、イースター(復活祭)の季節に向けて「大人のプリンパフェ」をご用意いたしました。

イースターにちなみ、卵をふんだんに使い低温でゆっくり焼き上げた昔ながらのしっかりした味わいのプリンに、色とりどりのフルーツを添えて華やかな大人のパフェに仕上げました。クレープの下にはバナナ、チョコレートソース、バニラアイスクリーム、生クリームをバランスよく組み合わせ、フルーツのほどよい酸味やチョコレートのクランブルのサクサクした食感がアクセントとなり、濃厚なプリンを引き立てています。

「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をもつエグゼクティブシェフパティシエ 徳永による初めて手がけたプリンパフェを、ラグジュアリーなラウンジでお楽しみください。

-----< 概要 >-----

【期間】 2018年4月16日(月)~5月31日(木)

【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】 10:30~22:00(L.O.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(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)



フォトジェニックなニューヨークラウンジの内観