

イースターを楽しむ！イースターエッグをイメージしたタマゴをトッピングしたパンケーキが登場
イースターパンケーキ

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



パンケーキのトップには鳥の巣をイメージしたカダイフとタマゴに見立てたアイスクリームをトッピング

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)の季節に向けてイースターエッグをイメージした「イースターパンケーキ」をご用意いたしました。

パンケーキのトップに、鳥の巣をイメージしたカダイフ(*1)をのせ、イースターエッグをイメージしたミルクアイスクリームと焼き菓子を添えて、遊び心あふれるイースターパンケーキに仕上げました。2枚のパンケーキの間には、オレンジとグレープフルーツとカスタードクリームを挟み、トップにはクレームブリュレをのせて香ばしくカラメリゼ、甘酸っぱいパッションマンゴーソースがアクセントとなり、パンケーキのやさしい味わいをお楽しみいただけます。パリパリとした食感と豆腐を練り込んだ生地のもちもちの食感を同時に味わえる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】 10:30～21:30 (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

(*1) 小麦粉と水をよく練り、極細の麺状にした生地



ニューヨークラウンジ内にあるアトリエ・デセール