

夏に食べたい桃と香ばしいクレームブリュレ、ココナッツ風味のパンケーキが三位一体となって登場  
**桃とココナッツのクレームブリュレパンケーキ**

期間：2018年6月1日（金）～8月31日（金） 場所：ニューヨークラウンジ



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、「ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」にて、旬の桃をふんだんに使った「桃とココナッツのクレームブリュレパンケーキ」をご用意いたしました。

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、ココナッツミルクとココナッツパウダーを合せて風味豊かに焼き上げました。そのパンケーキとパンケーキの間に旬の桃とカスタードクリームをはさみ、トップには香ばしくキャラメリゼしたクレームブリュレと桃のシャーベットをのせました。パンケーキに添えたマスカットゼリーと桃のやさしい甘みが、爽やかな味わいに引き立てています。

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。

-----<概要>-----

【期間】 2018年6月1日（金）～8月31日（金）

【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】 単品 ¥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)

\*パンケーキの生地にはアガベシロップを使用しています。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。



ニューヨークラウンジ内にあるアトリエ・デセール