

2017年6月15日

エグゼクティブシェフパティシエ徳永がプロデュースした3種類のかき氷が登場

今治かき氷 東京ベイスไตล์

販売期間:2017年6月15日(木)~8月31日(木)



今治かき氷 東京ベイスไตล์ “桃”(左)と”抹茶と練乳エスプーマ”(右)

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:清水 尚之)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、エグゼクティブシェフパティシエ徳永がプロデュースした「今治かき氷 東京ベイスไตล์」をご用意いたしました。

「今治かき氷 東京ベイスไตล์」は、ひんやりとしたかき氷にアツアツのお茶と一緒にいただく今治スタイルで、徳永が子供の頃から親しんできた『今治かき氷』をホテルテイストにアレンジし、シェフこだわりの特製ソースでお召し上がりいただけます。

“抹茶と練乳エスプーマ”は、白玉と餡子、苺をバランスよくトッピングし、練乳のエスプーマを添えたかき氷に抹茶ソースを添えました。“ブドウ”は、旬のマスカットと巨峰をのせたかき氷に、風味豊かなブドウのシロップをかけていただくブドウ尽くしのかき氷です。“桃”は、桃とベリーのコンポートを可愛らしくデコレーションしたかき氷に、山梨県産の桃のシロップをご用意いたしました。ベリーの酸味と桃のやさしい甘みをお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空間で、夏のひんやりデザートをお楽しみください。

◆「今治かき氷 東京ベイスไตล์」概要 ◆

【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

【販売期間】2017年6月15日(木)~8月31日(木)

【提供時間】10:30~21:30(L.O) ※営業時間は10:00~22:00(土日祝は9:00~)

【料 金】*税金・サービス料12%別(7月1日より13%)

今治かき氷 東京ベイスไตล์

・抹茶と練乳エスプーマ ¥2,000

抹茶の程よい甘みと、やわらかい白玉、餡子、苺を絶妙なバランスでトッピング。
やさしい甘みの練乳エスプーマと抹茶がほど良くマッチします。

・ブドウ ¥1,600

旬のマスカットと巨峰をのせて仕上げたかき氷です。
凝縮感のあるブドウの風味豊かなシロップをかけてお召し上がりいただけます。

・桃 ¥1,600

桃とベリーのコンポートを可愛らしくデコレーションしたかき氷です。
山梨県産の桃を使用したシロップをかけてお召し上がりいただけます。

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通)

www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge



エグゼクティブシェフパティシエ
徳永純司



今治かき氷 東京ベイスไตล์ “ブドウ”