

2017年7月7日

旬の桃やマスカットを使ったスイーツや、北海道の食材を用いたアミューズで夏の味覚を楽しむ

サマーアフタヌーンティー

期間:2017年7月14日(金)~9月30日(土)



スタンドスタイル



WA お重スタイル

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)の「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」では、7月14日より「日本を味わおう第9弾 北海道プロモーション」を実施するにあたり、北海道の味覚や夏ならではの旬のフルーツを使ったスイーツが味わえる「サマー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 今関特製の北海道メークインを使ったポテトのポターージュから始まり、鮭と十勝マッシュルームのミニキッシュや、北海道の魚介や野菜、チーズを使ったトルティーヤやサラダなどのアミューズ・ブッシュを味わっていただいた後、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、旬のマangoを使ったタルトや桃と杏仁のベリーヌをはじめ、フロマージュやカヌレを揃えております。選りすぐりのフレーバーティーや工芸茶とともに、「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。

<サマーアフタヌーンティー 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7月14日(金)~9月30日(土)

【提供時間】11:00~22:00(L.O.20:00) ※営業時間は10:00~22:00(土日祝は9:00~)

【料 金】スタンドスタイル/“WA”お重スタイル 平日¥3,333、土日祝¥3,833

* 税金・サービス料 13%別

【メニュー】**ファーストディッシュ&アミューズ・ブッシュ**

北海道産メークインポテトのポターージュ ヴィシソワーズ/鮭と十勝マッシュルームのミニキッシュ/

海老とつぶ貝のヨーグルトマスタード和えサラダ/北海道産野菜と十勝チーズのヘルシートルティーヤロール

※“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、チョコレート、ココナッツ *英国でも評価の高いクロテッドクリームと2種のフルーツジャムをご用意しております

プティ・ガトー

スタンドスタイル: マngoタルト/フロマージュ/カヌレ/ピスタチオマカロン/モンブラン/杏仁と桃のベリーヌ

お重スタイル: マngoタルト/フロマージュ/カヌレ/ピスタチオマカロン

* お飲物は厳選したコーヒー・クラシックティー、ハーブティー、フレーバーティー、中国茶(工芸茶)、日本茶などからお選びいただけます。

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通) www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/