

2017年9月21日

秋の味覚“洋梨”と風味豊かな“和栗”を贅沢に使ったパフェが登場

大人の洋梨と栗のパフェ

販売期間:2017年10月1日(日)~11月30日(木)



相性が良い洋梨と栗のマリアージュが味わえる

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、「ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」にて、大人のフルーツパフェシリーズの第4弾として、「大人の洋梨と栗のパフェ」をご用意いたしました。

旬の味覚の洋梨と和栗をふんだんに使用し、自家製のラムレーズンアイスとヘーゼルナッツのメレンゲをあわせ、秋らしい濃厚なパフェに仕上げました。やや渋みがあり、風味豊かで上品な甘さの和栗と、ほろ苦くキャラメリゼした洋梨、しっかりとラム酒に漬け込んだラムレーズンアイスクリームを、絶妙なバランスで組み合わせたい大人にこそ堪能していただきたい徳永渾身の秋のスイーツです。

毬栗をイメージしたカダイフをトップに添えて、見た目と食感にアクセントを加えました。

「なごみ・くつろぎ・美食」を迫及したニューヨークスタイルのラグジュアリーな空間で、大人のパフェをお楽しみください。

◆「大人の洋梨と栗のパフェ」概要 ◆

【場 所】 ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ/1F

【販売期間】 2017年10月1日(日)~11月30日(木)

【提供時間】 10:30~21:30 ※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(1F レストラン直通)

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



ラグジュアリーな空間が広がるニューヨーククラウンジ

2017年9月21日

クレームブリュレを掛け合わせたハイブリッドなパンケーキに、旬の栗とさつまいもを贅沢にトッピング

栗とさつまいものクレームブリュレパンケーキ

販売期間:2017年10月1日(日)~11月30日(木)



熊本産の和栗と徳島県産の鳴門金時をふんだんに使用した秋らしいパンケーキ

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、「栗とさつまいものクレームブリュレパンケーキ」をご用意いたしました。

生地には豆腐を練り込みもちもちとした食感に、オーガニック甘味料の「アガペ・シロップ」(*1)を使い、メニューコンセプトである「ヘルシー・ビューティ・フレッシュ」を意識したパンケーキとなっております。

トップに香ばしくカラメリゼしたクレームブリュレと塩キャラメルアイスのをせ、和栗のペーストを使ったクリームと、渋皮栗のシロップ漬け、さつまいものチップスをはさみ、食感も風味も豊かなパンケーキに仕上げました。

上品な甘さの“熊本産の和栗”と、食物繊維とビタミンCが豊富なブランド芋“徳島県産の鳴門金時”を贅沢にあしらひ、キャラメルソースで全体をまとめました。

秋の味覚をたっぷり詰め込んだパンケーキはスイーツ工房「アトリエ・デセール」からできたてを提供いたします。

◆「栗とさつまいものクレームブリュレパンケーキ」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10月1日(日)~11月30日(木)

【提供時間】10:30~21:00 ※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(1F レストラン直通)

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

(*1) 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、はちみつの3分の1という低GI値が特長です。



スイーツ工房「アトリエ・デセール」から提供

2017年9月21日

栗やカボチャを使ったアミューズやスイーツで秋の味覚を楽しむ

オータムアフタヌーンティー

期間:2017年10月1日(日)~11月30日(木)



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、栗やカボチャなど旬の味覚を使用し、秋を満喫する「オータムアフタヌーンティー」をご用意しました。フレンチレストランのシェフがアフタヌーンティーのために特別に作ったファーストディッシュ「カボチャと豆乳のポターージュ」と、さつま芋、栗、りんごを使ったアミューズ・ブッシュからはじまり、スイーツでは「かぼちゃのスコーン」、「マロンマドレーヌ」、「パンプキンタルトレット」、「キャラメルポワール」など、季節の味を存分に味わうことの出来るセレクションとなっております。個性豊かなデザインのシャンデリアや鏡、煌びやかな調度品が目を引くニューヨークラウンジのラグジュアリーな空間で、伝統的なスタンドスタイルもしくは、シックなお重の和のスタイルで優雅なアフタヌーンティーお楽しみください。

<オータム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10月1日(日)~11月30日(木)

【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

カボチャと豆乳のポターージュ/さつま芋と鶏胸肉のサラダ ヨーグルトドレッシング/
栗とベーコンのキッシュ/クリームチーズとりんご、スモークサーモンのロールサンド
※“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、かぼちゃ

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

プチ・ガトー

・スタンドスタイル:

マロンマドレーヌ/カシスムース/カヌレ/チョコレートマカロン/パンプキンタルトレット/キャラメルポワール

・お重スタイル:マロンタルト/カシスムース/カヌレ/チョコレートマカロン

*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/



ラグジュアリーな雰囲気の新ニューヨークラウンジ