

## イースター(復活祭)をお祝いする卵やイースターバニーをモチーフにしたスイーツでデコレーション イースターアフタヌーンティー

期間:2018年4月16日(月)~5月31日(木)

場所:ニューヨーククラウンジ



アフタヌーンティーはスタンドスタイル(右)、“WA”お重スタイル(左)の2種類から選べる

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:野村 昭彦)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4月1日のイースター(復活祭)に向けて、「イースターアフタヌーンティー」をご用意いたしました。

イースターをお祝いするスイーツは、イースターバニーをモチーフにした苺のムースをはじめ、うさぎの好物ニンジンに見立てた苺キャロット、ホワイトチョコレートとマンゴーのムースでできた目玉焼きなど春らしい彩りで揃えました。さらに、フレンチレストラン「ラ・プロヴァンス」料理長吉本特製の春野菜を使ったミネストローネスープ、季節のタルトやカナッペなどのアミューズ・ブッシュ、ホテルオリジナルの特製スコーンをお楽しみいただけます。また、お飲み物は、選りすぐりのクラシックティー、ハーブティー、フレーバーティーや工芸茶をご用意しております。

「なごみ・くつろぎ・美食」を追究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。

### < 概要 >

【期間】 2018年4月16日(月)~5月31日(木)

【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

【提供時間】 11:00~22:00(L.O.20:00)

【料金】 ※税金、サービス料13%別

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

【内容】 **ファーストディッシュ** 春野菜のミネストローネスープとチーズのクルトン

**アミューズ・ブッシュ** 小エビと鶏胸肉のマリネ/季節のタルトレット/  
生ハムとサラダのロール

※“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・レーズン

**プティ・ガトー** 苺キャロット/苺ムース/目玉焼き/ピスタチオマカロン/  
チョコシュー(スタンドスタイルのみ)

**お飲み物** 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

【ご予約・お問い合わせ】 03 5404 7895(直通)

[www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/plan/nyl-afternoontea.html](http://www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/plan/nyl-afternoontea.html)



ニューヨーククラウンジ(内観)