

夏を楽しむおなじみのアイテムがスイーツに！？バカンス気分で過ごすティータイム
サマーアフタヌーンティー

期間：2018年6月1日（金）～8月31日（金）

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、ホテル総支配人: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、「サマーアフタヌーンティー」をご用意いたしました。

夏を楽しむおなじみのアイテムをスイーツに見立てたプティガトーは、浮き輪の形をしたムースショコラ、スイカのマカロン、やしの木のシュークリームを揃え、旬の桃を使った杏仁豆腐やパッションマンゴーもお楽しみいただけます。さらに、フレンチレストランのシェフ吉本特製の夏野菜を使ったスープ・ピストー、季節のキッシュや生ハムの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ご用意しております。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など豊富なラインナップからお選びいただけます。

「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6月1日（金）～8月31日（金）

【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 ¥3,550、土日祝 ¥4,050

【内容】 ファーストディッシュ 夏野菜のスープ・ピストー

アミューズ・ブッシュ 小エビと野菜のマリネ／季節のタルトレットキッシュ／
生ハムのカナッペサンド

※“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／ココナッツ

プティ・ガトー 浮き輪ムースショコラ／やしの木シュー／スイカマカロン／杏仁と桃／
パッションマンゴー(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



ニューヨーククラウンジ(内観)