

旬のフルーツやリキュールを使ったグラニテをパフェ風にアレンジしたハイブリッドなかき氷が登場  
**大人のパフェ グラニータ**

期間:2018年6月1日(金)~8月31日(金) 場所:ニューヨークラウンジ

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純司による 4種の「大人のパフェ グラニータ」をご用意いたしました。



コーヒー、グレープフルーツライチ、グリーンティー、ピーチの4つの味わいを楽しめる

「大人のパフェ グラニータ」は旬のフルーツやリキュールを使い、さっぱりとした味わいに仕上げたグラニテをパフェ風にアレンジいたしました。

「カフェ」はコーヒーリキュールで香りづけをしたグラニテに、ショコラクリームを搾りチョコレートソースとバニラアイスを添えて、ブラックショコラをトッピングいたしました。コーヒーの苦味とチョコレート、バニラアイスの甘みのバランスがほどよく、夏でもさっぱりとお楽しみいただけます。

「グレープフルーツライチ」はグレープフルーツのリキュールで風味をつけたグラニテに、ヨーグルトクリームやライチのシャーベット、ピンクグレープフルーツやシャインマスカットを添え、グレープフルーツのチップとレモングラスで華やかにデコレーションしました。ライチとグレープフルーツ、ヨーグルトの酸味が爽やかな味わいを醸しだします。

「グリーンティー」は抹茶リキュールで風味をつけたグラニテに、抹茶クリームや白玉、つぶ餡、抹茶のアイスクリームをアレンジし和風仕立てにいたしました。トップには抹茶のチュイルと金箔をのせ、フォトジェニックなフォルムに仕上げました。

「ピーチシャンパン」はシャンパンとピーチのグラニテを合わせ、ヨーグルトピーチのクリームと旬の桃、ラズベリー、ピーチシャーベットを添え夏らしいパフェに仕立てました。トップにデコレーションしたメレンゲの食感もお楽しみいただけます。

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015」で準優勝など数々の受賞歴をもつ、エグゼクティブシェフパティシエ徳永による気品あふれるパフェ風かき氷で、涼を感じる大人のデザートタイム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】 10:30~22:00(L.O.21:30)

※営業時間は10:00~22:00(土日祝は9:00~)

【料金】税金、サービス料13%別

カフェ	¥1,700
グレープフルーツライチ	¥1,800
グリーンティー	¥1,800
ピーチシャンパン	¥2,000

【ご予約・お問い合わせ】03 5404 7895(直通)

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



エグゼクティブシェフパティシエ フォトジェニックなニューヨークラウンジの内観  
徳永 純司