

モンブランとクレームブリュレ、パンケーキがフュージョン！見て食べて秋を満喫するパンケーキが登場
さつまいものモンブランパンケーキ クレームブリュレスタイル

期間：2018年9月1日(土)～10月31日(水)

場所：ニューヨーククラウンジ



クレームブリュレ×さつまいもモンブラン×パンケーキと最強の組み合わせが登場

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、秋の味覚を満喫する「さつまいものモンブランパンケーキ クレームブリュレスタイル」をご用意いたしました。

パンケーキの生地には豆腐を練り込みもちもちとした食感に、さらに九州産さつまいもパウダーを合わせ風味豊かに焼き上げました。トップには香ばしくキャラメリゼしたクレームブリュレとさつまいもモンブラン、アイスクリームをトッピングし、香ばしいさつまいもチップとキャラメルソースを添えました。

秋の味覚をたっぷりと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。

＜概要＞

【期間】 2018年9月1日(土)～10月31日(水)

【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】 10:30～21:30(L.O.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(直通)

www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/news/nyl-pancake.html

*パンケーキの生地にアガベシロップを使用しています。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、はちみつ分の3分の1という低GI値が特長です。



ニューヨーククラウンジ内にあるアトリエ・デセール