

ハロウィンをモチーフにしたユーモラスなスイーツやかぼちゃを使ったセイボリーが楽しめる ハロウィン アフタヌーンティー

期間:2018年9月1日(土)~10月31日(水)

場所:ニューヨークラウンジ



アフタヌーンティーはスタンドスタイル(左)、“WA”お重スタイル(右)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、総支配人: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、「ハロウィン アフタヌーンティー」をご用意いたしました。

ハロウィンの季節を思う存分楽しんでいただけるユーモアあふれるスイーツは、「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が手がけました。紫色のカシスのソースが入った注射器を添えたパンナコッタ、フランケンをモチーフにしたマカロン、ジャックランタンに見立てたチョコレートムース、さらに栗とカボチャを使った蜘蛛の巣のチョコがのったモンブラン、ユーモラスなおばけが目を惹くニューヨークチーズケーキは濃厚なチーズの味わいを楽しめます。またスコーンは、色鮮やかな紫芋を使ったスコーンやチョコチップ味を焼き立てで提供いたします。セイボリーは、ハロウィンの季節に合わせてフレンチレストランのシェフ吉本特製のカボチャを使ったスープやアミューズをご用意いたしました。

「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9月1日(土)~10月31日(水)

【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】 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】 ※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** パンプキンのクリームスープ

アミューズ・プッシュ 小エビとカボチャのサラダ/カボチャのタルトレット/
スモークサーモンのサンド

※“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 チョコチップ/紫芋

プティ・ガトー 注射器パンナコッタ/ジャックランタン/蜘蛛の巣モンブラン/
おばけのチーズケーキ/フランケンマカロン(スタンドスタイルのみ)

お飲物 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



ニューヨークラウンジ(内観)



ハロウィンをモチーフにしたスイーツが並ぶ