

“パリパリ”と“もちもち”の2つの食感と、苺の酸味とクレームブリュレのほどよい甘さを楽しめる

苺のクレームブリュレパンケーキ

期間:2018年11月1日(水)~12月26日(水)

場所:ニューヨーククラウンジ



旬の苺のソースを贅沢に用いたハイブリッドなパンケーキ

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、「苺のクレームブリュレパンケーキ」をご用意いたしました。

「苺のクレームブリュレパンケーキ」は、生地に豆腐を練り込みもちもちとした食感に、オーガニック甘味料の「アガペ・シロップ」(*1)を使い、メニューコンセプトである「ヘルシー・ビューティ・フレッシュ」を意識したパンケーキです。パンケーキの上に香ばしくカラメリゼしたクレームブリュレをのせ、特製苺ソースと旬の苺とベリーを贅沢に添え、苺アイスをトッピングしました。

パリパリとした食感ともちもちの食感を同時に味わえる、二つのスイーツを掛け合わせたハイブリッドなパンケーキは、ラウンジ併設のスイーツ工房「アトリエ・デセール」からできたてをお届けいたします。

<概要>

【期間】 2018年11月1日(木)~12月26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ペ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