

クリスマスデコレーションされたラウンジで、クリスマスをテーマにした苺スイーツを思う存分楽しむ
クリスマス アフタヌーンティー

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



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、「ニューヨーククラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」にて、クリスマスをテーマにしたスイーツを楽しめる「クリスマス アフタヌーンティー」をご用意いたしました。

クリスマス気分を盛り上げるクリスマスカラーで揃えたスイーツは、「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。苺の風味とサクとした食感を楽しめるストロベリーマカロン、苺とココナッツミルクの味わいが昔懐かしいデザートスープ、クリスマスツリーをモチーフにしたストロベリーピスタチオ、ピンクのハートチョコがキュートなストロベリーチョコレート、雪の結晶のホワイトチョコでデコレーションされたストロベリーモンブランをラインナップ、苺スイーツを思う存分味わうことができます。また、旬のレモンを使ったスコーンとレーズンを使ったスコーンを焼き立てで提供いたします。セイボリーは寒い季節におすすめのオニオンスープや、季節のキッシュ、カプレーゼなどを揃えました。

また、WEB予約限定で乾杯酒またはプティガトーワゴンが付いたプランもご用意しております。

クリスマスデコレーションされた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きをお過ごしください。

<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】 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】 スタンドスタイル/“WA”お重スタイル ※税金、サービス料13%別

[11/1~11/30]平日 ¥3,550、土日祝 ¥4,050 [12/1~12/26]平日 ¥4,300、土日祝 ¥4,800

《WEB予約限定プラン》上記料金で乾杯酒またはプティガトーワゴン付きとなります。

【内容】 **ファーストディッシュ** オニオンスープ

アミューズ・ブッシュ 鶏肉とホウレン草のキッシュ/オマールビスクのコロケの 슬라이ダー/

モッツアレラチーズと生ハムのカプレーゼ

※“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 レモン/レーズン

プティガトー ストロベリーマカロン/ストロベリーココナッツミルク/ストロベリーピスタチオ/
ストロベリーチョコレート/ストロベリーモンブラン(スタンドスタイルのみ)

お飲物(おかわり自由) コーヒー4種、アイスコーヒー、アイスカフェオレ、アイスティー、日本茶2種、
中国茶3種、チョコレート、クラシックティー3種、ハーブティー4種、フレーバーティー4種

【ご予約・お問い合わせ】 03 5404 7895(直通)

www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/plan/nyl-christmas.html



ニューヨーククラウンジクリスマスデコレーション



クリスマスカラーの苺スイーツ