

フランスの伝統菓子「タルトタタン」を大人のパフェに進化させたアーティスティックな一品

タルトタタン パフェ

販売期間:2019年9月6日(金)~10月31日(木) 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



タルトタタン パフェ



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、フランスの伝統菓子「タルトタタン」を大人のパフェに進化させた「タルトタタン パフェ」をご用意いたしました。

りんごが美味しくなるこの季節、ニューヨーククラウンジでは、フランスで定番のりんご菓子「タルトタタン」をイメージし、紅玉りんごをふんだんに使った新作のパフェを提供いたします。カクテルグラスの中はりんごのジュレ、バターで香ばしくソテーしたりんごの角切り、ディプロマツトクリーム、バニラアイスクリームを層にして重ねました。グラスの縁ぎりぎりまでシャンティクリームを水平に延ばした上には粉糖で化粧をし、キャラメルのジュレにりんごのキャラメリゼをたっぷりのせ、バニラアイスクリーム、フレッシュのりんごの薄切り、美しい曲線を描いたパイをトッピングし、絶妙なバランスの芸術的なフォルムに仕上げました。パイを崩して、りんごのソテーやクリームと一緒に召し上がっていただくと、様々な食感もお楽しみいただけます。

カルヴァドスの風味をかかせた「大人のパフェ」は、男性の方にもおすすめです。キャラメルの香ばしさとりんごの香りを存分に感じていただけるアーティスティックな一品、ニューヨーククラウンジ風「タルトタタン」をぜひお試しください。

<概要>

【期間】 2019年9月6日(金)~10月31日(木)

【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】 10:30~22:00(L.O.21:30)

* 営業時間は10:00~22:00(土日祝は9:00~)

【内容・料金】 * サービス料13%、税金別

タルトタタン パフェ 各¥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



ニューヨーククラウンジ内にあるアトリエ・デザート

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、70年を超える歴史で培った豊富な経験で、現在、約60ヶ国に200のホテルやリゾートを展開し、世界中で魅力溢れる旅をお届けしています。お客様一人一人に寄り添い、そっと気持ちを汲み取る、心地の良いおもてなしと、他にはない上質な施設や設備で、洗練された特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに上質を追求するお客様は、インターコンチネンタルアンバサダープログラムやクラブインターコンチネンタルを通じ、ワンランク上のサービスをお楽しみください。そして、旅慣れたお客様には、ご滞在を通じ、その土地ならではの魅力や新しい発見により、心豊かになる本物の体験をご紹介します。

世界各地のインターコンチネンタルホテルズ&リゾートで、グラマラスなInterContinental Life。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihghotels.co.jp