

人気のふわふわシルキーパンケーキをモンブラン仕立てにして洋梨のキャラメリゼを添えた
モンブラン シルキーパンケーキ

販売期間: 2019年9月6日(金)~10月31日(木) 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



モンブラン シルキーパンケーキ

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、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」にて人気のふわふわシルキーパンケーキをモンブラン仕立てにして洋梨のキャラメリゼを添えた「モンブラン シルキーパンケーキ」を販売いたします。

ふわふわの生地にヨーグルトを混ぜ込むことでしっとりなめらかな食感をお楽しみいただけるパンケーキ生地は、オーダーが入ってからラウンジ併設のスイーツ工房「アトリエ・デセール」にてメレンゲを立てはじめ、焼き立てをお届けいたします。3枚重ねたパンケーキの上にはマロンクリームをたっぷり絞りと絞り、マロンアイスクリームと渋皮栗の甘煮も添えて栗尽くしの一品に仕上げました。さらに栗と相性の良い洋梨を香ばしくキャラメリゼし、洋梨のリキュールで香り付けした洋梨のソースとともにパンケーキに添えました。最後に小さなもみじをかたどったチュイルを飾り、皿の上を秋色に彩ります。

秋の味覚を代表する栗の風味を存分に味わいつつ、香り高い洋梨のソースもからめながら、ボリュームたっぷりの焼き立てパンケーキをお楽しみください。

-----< 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

単品: ¥1,429

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



ニューヨークラウンジ内にあるアトリエ・デセール

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