

これから旬を迎える莓を存分にお楽しみいただける
莓のシルキーパンケーキ 3種のソースを添えて

販売期間: 2019年11月1日(金)~12月25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



莓、練乳、チョコレートソースをお好みでかけて味わいの変化を楽しめる

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、これから旬を迎える莓を存分にお楽しみいただける「莓のシルキーパンケーキ 3種のソースを添えて」を販売いたします。

強力粉をベースにした生地にも牛乳を合わせることで、もちもちとした食感に仕上がるパンケーキは、ご注文をいただいてからラウンジ併設のスイーツ工房「アトリエ・デセール」にて焼き始め、できたてをお届けいたします。たっぷりある3枚のパンケーキに選りすぐりのフレッシュの莓をふんだんに盛り付け、さらに、練乳で優しい甘味を加えたクレームシャンティを添え、その下にストロベリーアイスクリームをしのぼせました。ソースはお好みでかけて味わいの変化を楽しんでいただけるよう、莓の果肉をつぶした濃厚なソース、練乳ミルク、ガナッシュ風のチョコレートソースの3種類をご用意いたしました。

赤いクリスマスカラーの見た目にも華やかでボリュームたっぷりの焼き立てパンケーキを、クリスマスデコレーションされたラウンジでお楽しみください。

-----<概要>-----

【期間】 2019年11月1日(金)~12月25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

* ラウンジのクリスマスデコレーションは11月8日(金)からとなります。

【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.anaihg.com