

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」

## お花見重アフタヌーンティー「春菓の重」

3月1日(水)～4月30日(日)までの期間限定

多彩な桜スイーツの数々でお花見気分を満喫

春の息吹を感じる“お花見重アフタヌーンティー”をご堪能ください

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル【東京都港区港南】のレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」にて、季節感を表現するアフタヌーンティーの春バージョン、「春菓の重(しゅんかのじゅう)」(4,000円※消費税・サービス料別)を、2017年3月1日(水)から4月30日(日)までご提供いたします。

今季のテーマは「お花見」。桜のモチーフや旬のフルーツを用いた、季節感溢れるスイーツやサンドが詰まった有田焼の球型三段重を広げ、まるでお花見に出かけたような気分をお楽しみいただける、アフタヌーンティーセットをご用意しました。吹き抜けから差し込む暖かい光を浴びながら、開放感のある空間で優雅なティータイムをお過ごしください。



春色に彩られたお花見重アフタヌーンティー「春菓の重」 ¥4,000(税・サービス料別)

球型のお重を一段一段広げると甘い香りが広がり、春の彩に染まるスイーツが現れます。一の重には、デコポンをたっぷりに乗せたタルトレットや、ザックリした食感が楽しいクランベリーとホワイトチョコのクッキーなど、旬のフルーツを使ったプティフルたちが春の訪れを表現しています。二の重は、桜の葉と一緒に召し上がりいただく桜のロールケーキや、桜のガナッシュを詰め込んだ一口サイズの大福など、まさに春爛漫、満開の桜を想わせる桜づくしの内容に仕上げました。そして、三の重にご用意する、2種類のお味が楽しめるスモークサーモンとターキーのW ベーグルサンドを頬張れば、まるでお花見に来たような気分。爽やかな桜のジュレでお口直しをしつつ、プラッターの桜の葉を練り込んだスコーンに、桜のクロテッドクリームを添えて召し上がりください。吹き抜けが心地よいホテルのアトリウムで、ティータイムに春を満喫してみたいはいかがでしょうか。

初春の3月から4月末まで、季節感たっぷりのスイーツをお楽しみいただけるお花見重アフタヌーンティー「春菓の重」の概要は次ページの通りです。

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」  
お花見重アフタヌーンティー「春菓の重(しゅんかのじゅう)」概要

- ◆ 期 間 : 2017年3月1日(水)~4月30日(日)
- ◆ 場 所 : レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」
- ◆ 時 間 : ティータイム 14:30~17:30(17:00L.O.)
- ◆ 料 金 : 4,000円 ※別途消費税とサービス料12%を加算させていただきます
- ◆ メニュー内容

<球型三段重>

- 【一の重】 デコポンのタルトレット/クランベリーとホワイトチョコのクッキー/バニラとチェリーのマカロン
- 【二の重】 桜とアンズのパウンドケーキ/桜のボンボンショコラ/桜ハチミツ最中/桜餡のシュークリーム/  
桜のダックワーズ/桜ガナッシュ大福/桜のロールケーキ
- 【三の重】 スモークサーモンとターキーのW ベーグルサンド

<プラッター>

桜の葉のスコーン/菜の花のマフィン/桜のクロテッドクリーム

<お口直し>

桜のジュレ

<お飲み物>

高級ティーブランド TWG Tea セレクション 7 種

サクラ! サクラ! ティー、ロイヤルダージリン、ハッピーバースデイティー、ニューヨークブラックファースト、シルヴァームーンティー、グランドウェディングティー、インディアンナイトティーをご用意しております。淹れる水の硬度によって紅茶の味わいが増えるため、TWG Tea セレクションをオーダーされた場合は、軟水「スルジーヴァ ナチュラルレ ミネラルウォーター」(イタリア)、硬水「ヒルドン」(イギリス)の2種類からお選びいただけます。

フレンチプレスコーヒー「コスタリカ ラホジャ」

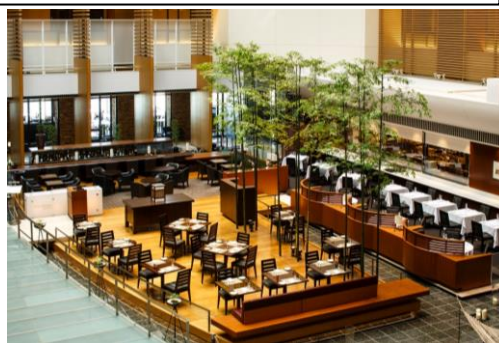
コスタリカ タラス地区産。挽きたてをフレンチプレスで抽出し、豆本来の味わいをお楽しみいただけます。

※その他、ハーブティー、エスプレッソ、カフェラテなど約20種類のドリンクがございます。

※ドリンクはお代わりが可能です。ドリンクは種類変更も承ります。

レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」 THE DINING ROOM

ストリングスホテル東京インターコンチネンタルの26階、天井高27mの吹き抜けのロビー中央に位置し、自然光が降り注ぐ水辺に囲まれた開放的な空間で、西欧料理をベースに、各種ハーブ類をはじめ日本の食材や薬味、アジアのスパイスを使用するなど、諸国の特徴的な香りや味覚を活かしたグローバルキューイジーンズを提供するレストラン。こだわり野菜や旬の素材を用い、バラエティ豊かに取り揃える前菜「Tapa-tizer タパタイザー®」をはじめ、繊細でダイナミックなプレゼンテーションで五感を刺激します。



《ご予約・お問い合わせ》

「ザ・ダイニング ルーム」

TEL:03-5783-1258 URL: <http://www.intercontinental-strings.jp/>

〒108-8282 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー26階

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】 ※画像をご入り用の際は下記担当者までご連絡ください

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 広報担当:武井 梓

TEL:03-5783-1120 FAX:03-5783-1114 E-mail: [azusa.takei@intercontinental-strings.jp](mailto:azusa.takei@intercontinental-strings.jp)