

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル「ザ・ダイニング ルーム」

モダンブリティッシュの世界を体感 『Taste of Modern British』開催

ザ・ダイニング ルームのエッセンスを加えた「モダンブリティッシュメニュー」、
古典を踏襲しながらモダン&エレガントに仕上げた限定アフタヌーンティーも

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 / 総支配人 金子宏之】のレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」では、常に進化を続ける最先端の英国料理「モダンブリティッシュ」をテーマに、ランチやディナー、アフタヌーンティー、ドリンクをご提供する『Taste of Modern British (テイスト オブ モダンブリティッシュ)』を、2016年2月1日(月)~3月31日(木)まで開催いたします。

Taste of Modern British テイスト オブ モダンブリティッシュ

モダンブリティッシュ料理は、イギリスらしい素材や料理にヨーロッパやアジア料理のテイストや料理手法を取り入れることで、古典的なメニューが新しい形で表現されているスタイリッシュで美しい料理を指し、現在のイギリスの料理界をリードしています。本フェアでは、「ザ・ダイニング ルーム」料理長 佐々木 良三が今まで培ったフレンチの知識と経験、そして日本人としての知恵を、イギリスならではの食材と合わせることで出来上がる「ザ・ダイニング ルーム」ならではのモダンブリティッシュメニューを、ランチとディナーに組み込み、コースやアラカルトでご提供いたします。

また、駐日英国大使館が展開する、英国の食文化を日本でも体験できるキャンペーン「Food is GREAT: A Taste of Britain ためしてみても、美味しいイギリス」に本フェアは参加。英国大使公邸の総料理長監修レシピをお借りし、当レストランにて2品をご提供いたします。

さらに限定24本をご用意する、ビールの枠を超えたウイスキーエール“ダーク・アイランド・リザーブ”、イギリスを代表するエール“バスパールエール”など特色あるドリンクもご用意します。遠くイギリスの香りを感じていただきながら、「ザ・ダイニング ルーム」が魅せる数々のモダンブリティッシュメニューをぜひお楽しみください。



- ◆ 提供期間: 2016年2月1日(月)~3月31日(木)
- ◆ 提供時間: ランチタイム 11:30~14:30 / ディナータイム 17:30~22:00
- ◆ メニュー一例 / 料金(消費税、サービス料別途):
 - ・牛リブアイのローストビーフサンド 2,800円 ※上記写真左
 - ・カンタベリーリブのステーキ(150g) トマトのグリルとフライドポテト添え チミチュリソース 3,800円
 - ・ポークベリーのロースト アップルソース添え 3,000円 ※英国大使公邸総料理長監修レシピ
 - ・黒酢でマリネしたスコットランド産サーモンのソテー 茸とインカの目覚めのロースト添え 2,800円
 - ・スコットランド産サーモンのフェネル風味マリネ 2,300円 ※上記写真右
 - ・ホワイトチェダーチーズケーキ 1,300円 ※英国大使公邸総料理長監修レシピ
 - ・イートンメス 1,200円

他、ディナーコース「Tapa-tizers タパタイザー®」にもモダンブリティッシュメニューを組み込みご提供いたします。

Afternoon Tea of Modern British アフタヌーンティー オブ モダンブリティッシュ

ティータイムには、本フェアのコンセプトに合わせ、古典を踏襲しながらモダン&エレガントに仕上げた「Afternoon Tea of Modern British アフタヌーンティー オブ モダンブリティッシュ」をご用意いたします。限界まで粉を少なくし、軽さを追及したショートブレッド、ハイカカオチョコのブラウニーにデユカをまぶしたデユカとクルミのブラウニーなど、食感にこだわったイギリス伝統の焼き菓子 3 種、ペパーミントやタイム、カルダモンなどハーブやスパイスを用いた一口スイーツ 9 種をご用意いたしました。甘味と酸味、そして食感が奏でる絶妙なハーモニーを味わいつつ、モダンでスタイリッシュな見た目もお楽しみください。お食事には、トリュフ香るゴルゴンゾーラのライスコロッケ、ターキーパストラミサンドウィッチの 2 種をお楽しみいただきます。

ご一緒にご用意する紅茶には、英国王室エリザベスII世御用達「H.R.ヒギンス」より、柑橘系の爽やかな香りが特徴の「ブルーレディー Blue Lady」、ミルクティー専用の「Duke Street デュークストリート」、そしてストレートで楽しむ「アフタヌーン Afternoon」の 3 種類を揃えました。紅茶の抽出に最適と言われるイギリスの硬水「ヒルドン Hildon」でお楽しみください。種類の交換も可能ですので、飲み比べていただきながら、ゆったりとした午後をお過ごしください。



- ◆ 提供期間: 2016年2月1日(月)~3月31日(木)
- ◆ 提供時間: ティータイム 14:30~17:30 (17:00L.O.)
- ◆ 料金: 4,000円(消費税、サービス料別途)
- ◆ 内容:

<スイーツ> ティーシューフルーツケーキ / デユカとクルミのブラウニー / レモンとタイムのショートブレッド / イチゴとペパーミントのマシュマロ / ピスタチオマカロン / レモンパイ / 森のベリーのムース / グリヨットチェリーの一口カップチョコレート / イチゴのシュークリーム / ローズのロールケーキ / ロリポップフィナンシェ / カシスとカルダモン風味のゼリー

<お食事> ライ麦パンのターキーパストラミサンド / トリュフとゴルゴンゾーラのライスコロッケ

<スコーン> アールグレイ / チアシード / トリュフ

<ドリンク> H.R. ヒギンス: ブルーレディー / デュークストリート / アフタヌーン / フレンチプレスコーヒー: ルビー / ハーブティー6種、エスプレッソ、カフェラテ、など全約 20 種

【Food is GREAT: A Taste of Britain ためしてみても、美味しいイギリス】についてこの15年ほどの間に飛躍的な変貌を遂げたと言われる英国の食。駐日英国大使館では、2006年から英国の食のキャンペーン A Taste of Britain を展開しています。Food is GREAT は、英国政府が2011年から世界に向けて展開する GREAT キャンペーンの一つ。日本では、「Food is GREAT: A Taste of Britain ためしてみても、美味しいイギリス」として、2013年から展開されています。本フェア「Taste of Modern British」もこのキャンペーンに参加いたします。



ためしてみても、美味しいイギリス

以上

《ご予約・お問い合わせ》「ザ・ダイニング ルーム」
TEL:03-5783-1258 URL: <https://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
アクセス: 品川駅港南口徒歩約1分

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】

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: 土屋 薫

TEL:03-5783-1120 FAX:03-5783-1114 E-mail: kaoru.tsuchiya@intercontinental-strings.jp