

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14日(月)～5月31日(火)までの期間限定

多彩な桜スイーツの数々に、艶やかなフルーツサラダを揃えた  
春爛漫の“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/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」にて、春夏秋冬で内容と名前を変更し、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、2016年3月14日(月)から5月31日(火)までご提供いたします。

有田焼の陶器で球体型の可愛らしいお重、球型三段重(たまがたさんだんじゅう)でご提供するアフタヌーンティーを2014年9月より開始し、以来、季節毎に内容を新たにしながらご案内しております。昨年、好評を博した春のアフタヌーンティー「春菓の重」も今作で2期目となり、人気アイテムはより良い内容へと刷新したり、新しいアイテムを追加したりと改良を加え、今年も皆様へお届けいたします。



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)

春の喜びに溢れたお重を一段一段広げると甘い桜の香りが広がり、淡いピンク色に染まるスイーツが現れます。一の重、二の重には、葉桜の塩味に甘酸っぱいドライチェリーが加わった絶妙な味わいが後に引く「葉桜とチェリーのパウンドケーキ」、桜クリームをたっぷり絞った「桜モンブラン」などの桜尽くしスイーツに、鮮やかな新緑を思わせる抹茶のロールケーキをご用意いたしました。さらに、三の重にはお口直しにぴったりのフレッシュフルーツとヒアルロン酸の艶やかな桜ゼリー寄せをお楽しみいただけます。プラッターには、ホロホロした食感を追求した、葉桜を練りこんだ“桜”とシンプルなプレーンの2種類のスコーンと創作アペタイザー2種を揃えました。

春爛漫の3月半ばから5月末まで春の余韻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 : 2016年3月14日(月)~5月31日(火)
- ◆ 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】 葉桜とチェリーのパウンドケーキ/マカロン2種(フランボワーズ・ピスタチオ)
- 【二の重】 抹茶のロールケーキ/桜モンブラン/桜のボンボンショコラ/ストロベリーのシュー/  
ストロベリーサブレ/ギモーヴ フレーズ/グロゼイユのパートド フリュイ/カヌレ・ド・ボルドー
- 【三の重】 フレッシュフルーツ、セミドライアプリコット、クコの実入り 桜風味のヒアルロン酸ゼリー

<プラッター>

- スコーン2種(桜・プレーン)/クロテッドクリーム&森のベリージャム  
アボカドとエッグのサンドウィッチ/スモークサーモン トルティーヤサンド

<お飲み物>

高級ティーブランド TWG Tea セレクション 6種

ロイヤルダーズリン、ワールドツアーツィー、ニューヨークブラックファースト、グランドウェディングティー、オーノ  
アールティー、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に変化  
するため、TWG Tea セレクションをオーダーされた場合は、軟水「カブレイロア アグア ミネラル ナチュラル」  
(スペイン)、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「ルビー」

ブラジル・カンタガロ農園産。挽きたてをフレンチプレスで抽出し、豆本来の味わいが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ヌ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®」、南部鉄器でご提供するオープン料理など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: <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

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】 ※画像が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:土屋 薫

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