

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」

肉の祭典『ミート カーニバル』

ボリュームたっぷりのミートメニューに加え、シグネチャーメニューの夏ヴァージョンも登場

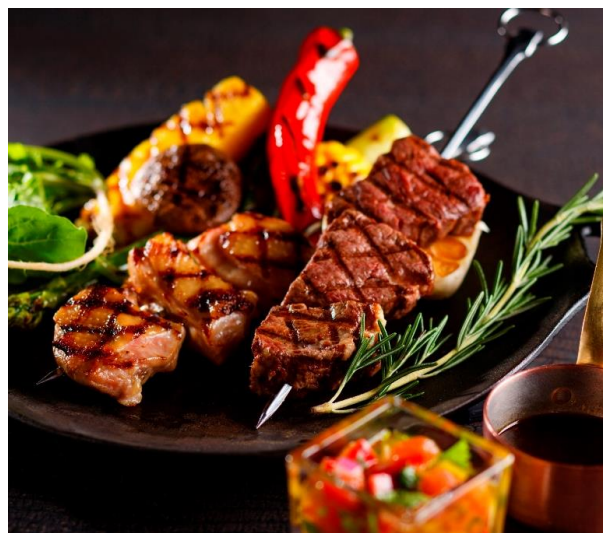
ストリングスホテル東京インターコンチネンタル【東京都港区港南 / 総支配人 金子宏之】では、様々なユニークなかき氷で注目を集めているレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」のランチタイムとディナータイムにて、この暑い季節にぴったりの肉の祭典「ミート カーニバル」と、夏らしい装いのシグネチャーメニュー「サマー タパタイザー®」を、2016年7月1日(金)～9月30日(金)までご提供いたします。

ランチタイム、ディナータイム共通のメニューテーマ「ミートカーニバル」にふさわしいミートメニューには、今年設立 70周年を迎えたインターコンチネンタルホテル発祥の地であるブラジルより、牛肉、豚肉、鶏肉、仔羊から 2 種が選べるシュラスコ風串焼き(ランチタイムは牛肉、鶏肉のセットのみ)や見た目にもインパクトがあるリブローズステーキ、豚肉が凍る一歩手前の氷温域で熟成させた群馬氷室豚のグリルなど特色溢れる料理をご用意いたしました。

ディナーコース「タパタイザー」は2014年9月より開始した、タパス(小皿料理)とアペタイザー(前菜)を組み合わせた遊び心あるメニューで、次々とサーブされる工夫が施された10種類以上のタパスサイズの前菜に、メインとデザートを1つずつ選んでいただくという構成になっており、2016年9月で2周年を迎えます。

当該期間中のディナータイムにはタパタイザーとミートカーニバルを組み合わせた「サマー タパタイザー」をご提供いたします。桃の冷製スープや夏らしい料理に加え、人気タパスメニューを揃えたタパタイザーに、メインメニューは清涼感溢れるフルーツマトとずんだの冷製カペリーニやミートカーニバルのミートメニュー7種、魚料理2種などの全10種類からお選びいただけるという魅力あふれるコースを夏の夜にぜひお楽しみください。

暑い夏を乗り越える活力を生み出す豪快なミートカーニバル、繊細な前菜を組み合わせたサマータパタイザーの詳細は次ページの通りです。



写真上:シュラスコ風串焼きには焼きパイナップルとロースト野菜が添えられる(ディナータイム Ver.)
写真下:2周年を迎えるタパタイザーも夏らしい内容で提供

肉の祭典『ミート カーニバル』概要

- ◆ 提供期間：2016年7月1日(金)～9月30日(金)
- ◆ 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(L.O. 21:30)
- ◆ メニュー一例、料金：
※別途消費税、12%のサービス料を加算いたします

《ランチアラカルト》

- ・牛肉と鶏肉のシュラスコ風串焼き 2,800円 ※写真右
- ・アメリカ産ブラックアンガス牛のリブローズステーキ 3,800円
- ・氷温熟成 群馬氷室豚ロースのグリル 3,400円、他

《平日ランチコース》

ビジネスランチ(2,600円)、シェフズランチ(3,400円)でもメインの一品としてミート カーニバルメニューよりお選びいただけます。

※一部メニューには追加料金が発生いたします。

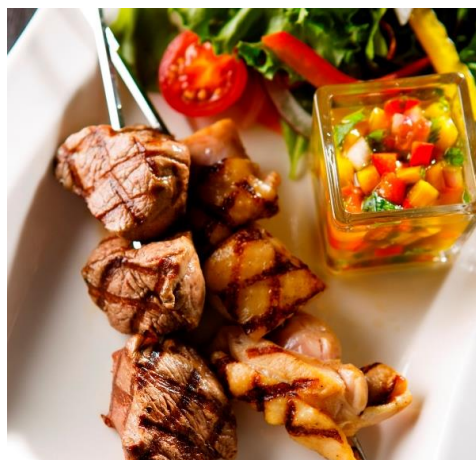
《サマー タパタイザー コース》 8,000円※メインメニューにより追加料金が発生いたします

Tapa-tizers タパタイザー：

ズワイガニの生湯葉巻、フォアグラのミルクレープなど12種類の前菜

メインディッシュは下記10種類より1品をお選びください：

- ・シュラスコ風串焼きとロースト野菜
※牛肉、豚肉、鶏肉、仔羊より好みの2種を選択
- ・フルーツマトとずんだの冷製カペリーニ キャビア添え
(+1,000円)
- ・氷温熟成 群馬氷室豚ロースのグリル(+1,000円)
- ・アメリカ産ブラックアンガス牛のリブローズステーキ(+1,500円)
- 他6品



牛肉と鶏肉のシュラスコ風串焼き
(ランチタイム Ver.)



サマー タパタイザー コースより
「フルーツマトとずんだの冷製カペリーニ」

《ご予約・お問い合わせ》
「ザ・ダイニング ルーム」

TEL: 03-5783-1258

URL: 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: 柴田雅子

TEL: 03-5783-1120 FAX: 03-5783-1114 E-mail: Masako.shibata@ihg.com