

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」

## アフタヌーンティーセット

# 「冬菓の重 ～苺のアフタヌーンティー～」

2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)までの期間限定販売

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セットの冬バージョン「冬菓の重(とうかのじゅう)」(4,000円※消費税・サービス料別)を、2016年12月1日(木)から2017年2月28日(火)までご提供いたします。



球形三段重のスタイルでご用意するアフタヌーンティーセット「冬菓の重」は2014年に提供を開始し、今年で3年目を迎えます。今冬のテーマは「苺のアフタヌーンティー」。球体のお重の蓋をひとつずつ開けていくとそこには赤やピンクの可愛い「苺のスイーツ」たちがぎっしりと詰まっています。真っ白な陶器に映える彩りは、まさに宝石のよう。甘さと酸味が絶妙なスイーツたちをお楽しみください。

一と二の重では全7種類のスイーツをご用意。鮮やかなグリーンが目を引く「ロメインレタスと赤い果実の低脂肪ケーキ」は、ヘルシーな一品。ケーキにはロメインレタスのピューレが混ぜ込んである他、バターを控え、ヨーグルトを使用することで低脂肪な仕上がりにしました。程よい甘みと苺の酸味が絶妙です。「苺と柚子のタルトレット」はスッキリとした柚子の酸味が苺の甘さを引き立たせます。手作りの「苺のギモーヴ」は、ソフトな食感と口溶けが女性にお薦め。仕上げの苺パウダーの酸味と、口に残る苺の甘い香りのマリージュをご堪能ください。

また、三の重のクリームチーズのムースに合わせるのは、リュバーブと苺のソース。リュバーブはフランスで漢方薬に用いられるなど美容と健康にも良い野菜で、香りや酸味が強い苺との相性も抜群です。

その他、焼き立てをお楽しみいただけるよう南部鉄器でご提供するスコーンは、フレッシュな木苺を練りこんだ「木苺のスコーン」、ヘルシーさにこだわった「クリームチーズとチアシードのスコーン」の2種類。「ベリージャム」や「クロテッドクリーム」を添えてお召しあがり下さい。寒い季節に嬉しい「ミネストローネ」は、野菜と5種類の豆を使用し、ゴロゴロとした野菜の食感をお楽しみいただけます。

苺の甘みや酸味を、様々なスイーツを通して開放感あふれる空間の中でお楽しみ下さい。

## 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」 アフタヌーンティーセット「冬菓の重(とうかのじゅう)」概要

- ◆ 期 間 : 2016年12月1日(木)~2017年2月28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
- ◆ セットメニュー内容

### <球型三段重>

- 【一の重】 ロメインレタスと赤い果実の低脂肪ケーキ/苺と抹茶のケーキ
- 【二の重】 苺と柚子のタルトレット/苺のギモーヴ/苺のロールケーキ/ラズベリーマカロン  
苺のボンボンショコラ
- 【三の重】 クリームチーズのムース リュバークと苺のソース

### <南部鉄器と共にてご提供>

スコーン2種(クリームチーズとチアシードのスコーン/木苺のスコーン/ねじりパイ)

ベリージャム、クロテッドクリーム/ミネストローネ

### ◆ アフタヌーンティーセットのお飲み物

#### TWG Tea セレクション 6種

ロイヤルダージリン、ワールドツアティー、ニューヨークブラックファスト  
ナポレオンティー、グランドウエディング、インディアンナイトティーを  
ご用意しております。軟水「スルジーヴァナチュラル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種類のお水からお好みに合わせ  
てお選びいただけるウォーターセレクションと共にお楽しみいただけます。

#### フレンチプレスコーヒー

ブラジルセルタオジーニョ農園産「セルタオジーニョ」の挽きたてをフレン  
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。



27mの吹き抜けロビー中央に位置する  
ザ・ダイニング ルームのティーラウンジ

### 有田焼「球型三段重」(李荘窯業所制作)について

佐賀県有田町を中心に焼かれる陶磁器・有田焼は400年近い歴史を誇ります。その有田で受け継がれてきた技  
術や意匠デザインを現代にいかし、「食」に対応できる新しい器を作り出す同窯元が生み出した逸品「球型三段  
重」は、受注生産でひとつひとつ作られています。

### 《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 /  
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:武井

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