

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」

ホテルのバーで愉しむ 夏の風物詩『大人のかき氷』

意外な組み合わせで生まれたオリジナルの
“カクテルかき氷”をお愉しみください

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」のバーでは、これからの季節にぴったりの“カクテルかき氷”、『大人のかき氷』(1,800 円、2,300 円 ※消費税・サービス料別)を、2017 年 6 月 1 日(木)～9 月 10 日(日)までご提供いたします。



『大人のかき氷』は、「ザ・ダイニング ルーム」のバートタイムにお愉しみいただける大人向けのかき氷として 2014 年の夏より登場いたしました。毎年バーテンダーが考案するオリジナルのフレーバーアイスをアイスピックで削り出し、それぞれの味に合わせたシロップとともにお召し上がりいただく、ユニークな趣向のかき氷です。

4 年目となる 2017 年は、バーテンダーの新たなインスピレーションのもと 3 つのオリジナルフレーバーが誕生いたしました。まず、2 種類のかき氷で作る「カンパリマンゴー」は、暑い夏の夜にぴったりのトロピカルな一品。マンゴージュースとパッションシロップを使ったフルーティーなかき氷と、カンパリやアペロールのほろ苦いリキュールが効いたかき氷を盛り合わせました。瑞々しいフレッシュマンゴーとともに、2 つの味をミックスしながらお召し上がりください。次に、フレッシュグレープフルーツやキウイを添えた「塩麹ソルティドッグ」は、ベースとなる氷に塩麹を混ぜ込み、程よい塩気とグレープフルーツの酸味が爽やかなかき氷に仕上げました。ペッパーウォッカとアマレットを合わせたシロップをかけると、一層大人の味わいに。徐々に変化する味をお楽しみいただけます。最後は、イタリアンの前菜としてお馴染みの生ハムメロンをそのままかき氷にした「生ハムメロン」です。ベースはフレッシュメロンを贅沢に使用したかき氷にヘンドリックスジンを合わせた、メロンかき氷の大人ヴァージョン。添えられた生ハムの塩気とメロンの自然な甘味がマッチし、アペリティフやお食事の前菜としてもお楽しみいただける、かき氷の常識を覆すユニークな一品です。お仕事帰りやディナーのあとに、大人ならではの楽しみ方で夏を満喫してはいかがでしょうか？

ホテルのバーがお贈りする「大人のかき氷」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」 『大人のかき氷』概要

- ◆ 期 間 : 2017年6月1日(木)~9月10日(日)
- ◆ 場 所 : レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」(26階)
- ◆ 時 間 : パータイム 17:00~24:00 (L.O. 23:30)
- ◆ 料 金 : 下記をご参照ください ※別途、消費税とサービス料を加算させていただきます
- ◆ 内 容 :

カンパリマンゴー (1,800円)

かき氷①:マンゴージュース、パッションシロップ
かき氷②:カンパリ、アペロール、オレンジジュース
ガーニッシュ:フレッシュマンゴー、ミントリーフ、チリパウダー
シロップ:パトロンシトロンジ、ジンジャービアー

塩麹ソルティドッグ (1,800円)

かき氷:塩麹、グレープフルーツジュース、アガベシロップ
ガーニッシュ:フレッシュグレープフルーツ、キウイ、セロリの葉
シロップ:ペッパーウォッカ、アマレットシロップ、パイナップルジュース

生ハムメロン (2,300円)

かき氷:フレッシュメロン、ミルク、ヘンドリックスジン、
メロンリキュール、キウイシロップ
ガーニッシュ:生ハムメロン
シロップ:シャンパン



レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」について

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®」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】 ※画像をご入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:柴田 雅子

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