

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、肉にあうユニークなカクテルが登場

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】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、肉にあわせる期間限定カクテル「GIN TO NIKU (ジン ト ニク)」「Red Smoke (レッド スモーク)」を、2017年6月1日(木)～8月31日(木)までご提供いたします。

2016年に引き続きご好評いただいているランチタイム、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」ではモロッコ産仔羊、佐賀県産黒毛和牛、アイオワ産ブラックアンガス牛などをたっぷりと使った肉料理を世界各国からの美味しい「ミート カーニバル」としてお届け致します。

中でも注目は、オーストリア発祥の香ばしいカイザーロールから溢れ出す肉が特徴の、アイオワ産 ブラックアンガス牛のプライムリブブロス ミルフィーユステーキバーガー フレッシュサマートリュフの香り。(写真右) この米国農務省(USDA)によって定められる肉質等級のうち最高位である、希少なリブブロスを豪快に400g使った見た目にもインパクトのあるバーガーにアクセントを加えるのは、贅沢にちらばせた芳醇なサマートリュフのスライスです。

そのほかにも2016年から提供している東京メトロ高架下のクリーンルームで栽培された農薬不使用の薬物野菜「とろきょうサラダ」コース料理のメインとしても選べる、45日間しっかりと熟成させた黒毛和牛サーロインのグリル、とろけるような歯ごたえのニュージーランド産 乳のみ仔牛の骨付きポワレ、モロッコ産熟成仔羊の骨付きロース肉のグリルなど魅力溢れる肉料理をご用意いたしました。

当該期間中に「ミート カーニバル」と併せて味わって頂きたいユニークなカクテル「GIN TO NIKU (ジン ト ニク)」は粒コショウを漬け込んだペッパージンとスコッチウイスキーを併せ上からコショウを挽き仕上げる、まさに肉の為のジントニック。「Red Smoke (レッド スモーク)」はブレンデッドウイスキーにポートワインを併せハーブソルトで渋をかたどったマティーニグラスに注ぎます。この夏、お肉にはワインという常識を覆す新しい世界をぜひ味わってみては。

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、ユニークなカクテルの詳細は次ページの通りです。



写真上:アイオワ産 ブラックアンガス牛のプライムリブブロス ミルフィーユステーキバーガー フレッシュサマートリュフの香り 10,000円
写真下:GIN TO NIKU (ジン ト ニク)右
Red Smoke (レッド スモーク)左

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」

肉の祭典『ミート カーニバル』概要

- ◆ 提供期間：2017年6月1日(木)～8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(L.O. 21:30)
- ◆ メニュー一例、料金：
※別途消費税、13%のサービス料を加算いたします

《アラカルト》

- ・仔羊と彩野菜のモロッコ風タジン 2,600円
- ・熟成仔羊の骨付きロース肉のグリル 3,500円
- ・乳のみ仔牛の骨付きポワレ 2,500円(ディナーのみ)
- ・イベリコ豚の天然オークスモークハムとドイツソーセージのグリル 粒マスタード添え 2,800円(ディナーのみ)
- ・45日間熟成 黒毛和牛サーロインのグリル 5,000円(ディナーのみ)
- ・アイオア産ブラックアンガス牛のプライムリブロースステーキ 3,400円
- ・しあわせ絆牛(国産銘柄牛)リブロースのミニッツサラダ 生姜とフルーツの熟成ドレッシング
- ・アイオア産ブラックアンガス牛のプライムリブロース ミルフィーユステーキバーガー 10,000円(アラカルトのみ)
- ・佐賀県産 黒毛和牛フィレ肉のステーキ 6,500円(ディナーのみ)、他



写真:アイオア産ブラックアンガス牛のプライムリブロースステーキ

《コース》

ビジネスランチ(2,600円)、シェフズランチ(3,400円)、休日ランチコース ラボッカ(5,500円)、とうきょうサラダランチ・ディナーコース(4,500円 8,000円)、ミート カーニバル ディナーコース(10,000円 13,500円)の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。

GIN TO NIKU (ジン ト ニク)

ペッパージン、スコッチウイスキー(タリスカー)、トニックウォーター、ソーダ、ライムジュース
ガーニッシュ:ローズマリー、クレソン

Red Smoke (レッド スモーク)

ブレンドウイスキー(デュワーズホワイトラベル)、ポートワイン(テイラーズ)、マラスキーノリキュール、スコッチウイスキー(ラガウーリン)、アップルジュース、レモンジュース、ローズマリー ガーニッシュ:ローズマリー

《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 担当:

TEL:03-5783-1120 FAX:03-5783-1114 E-mail: