

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」

「ホテルで楽しむ贅沢なかき氷フェア」開催

2017年7月1日(土)～9月10日(日)までの期間限定販売

※一部商品は6月1日より提供中

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」にて、これからの季節にピッタリなかき氷を提供する「ホテルで楽しむ贅沢なかき氷フェア」を開催します。期間中に提供されるかき氷は、贅沢にサマートリュフを使用した「トリュフかき氷」(5,800円)、人気の季節のアフタヌーンティーとかき氷がセットになった「涼華の重」(4,000円)「カクテルかき氷」(1,800円～2,300円)の3種類です。ホテルメイドならではの、繊細で贅沢な味わいのかき氷をお楽しみください。



サマートリュフを贅沢にまとったかき氷が今年初登場。氷の下には、トリュフとマスカルポーネとゴルゴンゾーラのムースがたっぷり入っています。ムースの中には干し柿と胡桃が散りばめられており、口の中に広がるムースの塩気とともに、甘みや食感もお楽しみいただけます。また、別皿にはかき氷に合わせて3種類ご用意。黒糖の黒蜜と白トリュフのオイルシロップを合わせて作った”トリュフオイル”の他、フランス産のトリュフをバニラアイスに入れた香り豊かな”トリュフアイスクリーム”やイタリア産の”トリュフ塩”など、食べ進めるごとに様々なトリュフの味わいをご堪能ください。

◆ トリュフかき氷

日時: 2017年7月1日(土)～9月10日(日)
14:30～22:00(21:30L.O.)

場所: レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」(26階)

料金: 5,800円 ※消費税とサービス料13%を別途頂戴します

<かき氷>

サマートリュフ

トリュフとマスカルポーネとゴルゴンゾーラのムース

<別皿>

トリュフのシロップ

トリュフのアイスクリーム / トリュフ塩

<涼華の重>

季節ごとにテーマを変えて提供するアフタヌーンティーセットの夏バージョンが登場します。球型三段重のスタイルで提供する「涼華の重」は、季節のフルーツをたっぷり使用したさっぱりとした味わいに仕上げました。1の重では、アールグレーのチアシード入りスコーンや、アボガド&バナナのマフィンなどヘルシー志向の女性にも嬉しい素材を使用したお菓子を。2の重では、酸味の効いたパッションフルーツのロールケーキやレモンのエクレアなど7種類のスイーツをお楽しみいただけます。3の重では、野菜のたっぷり入ったグリルチキンと彩野菜のラップサンドをご用意。トルティーヤの生地には全粒粉を使用しており、ヘルシーでもちもちとした食感が特徴です。スパイシーなキチンが暑い季節でも食欲をそそります。

そして目玉となるのがリフレッシュメントの「3種の桃のかき氷 スパイス香るシロップ添え」。甘味の強い白桃・黄桃と、酸味の強い赤桃の3種類の桃が散りばめられたかき氷の下には、さっぱりとした味わいの赤桃のシャーベットを。ちょっぴりスパイシーな八角のシロップをかければ、違った味わいもお楽しみいただけます。



<球型三段重>

【一の重】アールグレーのチアシード入りスコーン／アボガド&バナナのマフィン／ココナツ&ライムのマドレーヌ
アボガドのクロテッドクリーム／アプリコットジャム

【二の重】マンゴ&ココナツのマカロン／チョコ&バナナのマカロン／パッションフルーツのロールケーキ
パイナップルのタルト／レモンのエクレア／パッションフルーツのギモーブ／チョコレートミント

【三の重】グリルチキンと彩野菜のラップサンド

<リフレッシュメント>

3種の桃のかき氷 スパイス香るシロップ添え

◆ 涼華の重

日時：2017年7月1日(土)～9月10日(日)

14:30～17:30(17:00 L.O.)

場所：レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」(26階)

料金：4,000円 ※消費税とサービス料13%を別途頂戴します

<大人のかき氷>

毎年人気のバーテンダーが考案する、カクテル入りのかき氷です。オリジナルのフレーバーアイスをアイスピックで削ることでシャリシャリの食感がお楽しみいただける他、それぞれに合わせたシロップをかけることで、アイスカクテルとしてもお召し上がりいただけます。今年は3種類をご用意。「カンパリマンゴー」はマンゴージュースとパッションシロップを使用し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の効いたかき氷を盛り合わせた一品。「塩麴ソルティドッグ」は、ベースとなる氷に塩麴を混ぜ込み、程よい塩気とグレープフルーツの酸味の爽やかさが暑い夏の夜にはピッタリです。まるで前菜のような「生ハムメロン」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ました。生ハムの塩気とメロンの強い甘みの相性は抜群です。アペリティブやお食事の前菜にもお薦めです。



カンパリマンゴー (1,800 円) ※写真右

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

生ハムメロン (2,300 円) ※写真左

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

塩麴ソルティドッグ (1,800 円) ※写真中央

かき氷:塩麴、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

◆ 大人のかき氷

日時: 2017年6月1日(木)~9月10日(日)

17:00~24:00(23:30 L.O.)

場所: レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」(26階)

料金: カンパリマンゴー (1,800 円) 塩麴ソルティドッグ (1,800 円) 生ハムメロン (2,300 円)

※消費税とサービス料13%を別途頂戴します

【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 広報事務局:(株)トランスミッション 大金

TEL:03-6802-8048 / 090-3563-5894(大金) FAX:03-6802-8239

E-mail: oogane@bc.ij4u.or.jp