

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」

贅沢にビールを味わう 大人のおつまみメニュー

「有田焼ビアジョッキセット」

2017年8月1日(火)～2017年9月30日(土)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)のレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」では佐賀県を代表する陶磁器「有田焼」の食器を使用し、ビールのフリーフローとお食事がセットになったプラン「有田焼ビアジョッキセット」(7,000円※消費税・サービス料別)を、2017年8月1日(火)から2017年9月30日(土)まで販売いたします。



球型三段重とマイセン写し 色絵 草花文

400年の歴史を持つ「有田焼」は佐賀県を代表する陶磁器です。今回は、「有田焼」の食器と共に、佐賀県産の厳選した食材のお料理とビールを楽しむプランが初登場します。当ホテルのシグネチャーでもある、有田焼「球型三段重」の美しい器には、ビールのおつまみにピッタリな6品をご用意しました。1の重には小さなおつまみが4品。"佐賀海苔とクリームチーズの山葵風味"は、山葵風味のチーズと海苔の相性が抜群です。ドライ枝豆の食感をアクセントにお楽しみ下さい。その他、フォアグラのムースとチェリーのコンポートを合わせた"フォアグラチェリーボール"や、"穴子の押し寿司"など贅沢な味わいの前菜です。メインとなる2の重には、食べごたえのある"佐賀県産 伊万里牛のすき焼き"をご用意しました。お肉を焼いた後に割り下で煮る、関西風のすき焼きスタイルで仕上げることでお肉の香ばしさをよりお楽しみいただけます。3の重は、佐賀県のブランド鶏「ありた鶏」の焼き鳥をご用意。旨味の強い鶏をじっくりとグリルしました。

お食事に合わせるのは「有田焼」のビアジョッキに注がれたビール。「有田焼」を象徴する3種類の絵柄をご用意しました。中でもお薦めの絵柄は、「マイセン写し 色絵 草花文」です。世界的な陶磁器ブランド マイセンは、有田焼の様式美に強い影響を受け、余白や非対称の美を感じる東洋的な絵柄を模倣してきました。そのマイセンのデザインを逆輸入し、有田焼にアレンジして描いた一品です。和と洋が融合した、「有田焼」の歴史を感じる絵柄をお楽しみいただけます。素敵な食器と共に、上質なお食事の時間をお過ごしください。

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」
「有田焼ビアジョッキセット」概要

- ◆ 期 間 : 2017年8月1日(火)~2017年9月30日(土)
- ◆ 場 所 : レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」
- ◆ 時 間 : 17:30~22:00 (L.O 21:30)
- ◆ 料 金 : 7,000円お食事とフリーフロー(ビール・バーテンダーが作るレモンサワー5種・赤白ワイン)
4,000円(お食事のみ)
※別途、消費税とサービス料13%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】 佐賀海苔とクリームチーズの山葵風味/フォアグラチェリーボール/穴子の押し寿司
ズワイ蟹のミルフィーユ
- 【二の重】 伊万里牛のすき焼き
- 【三の重】 ありた鶏の焼き鳥

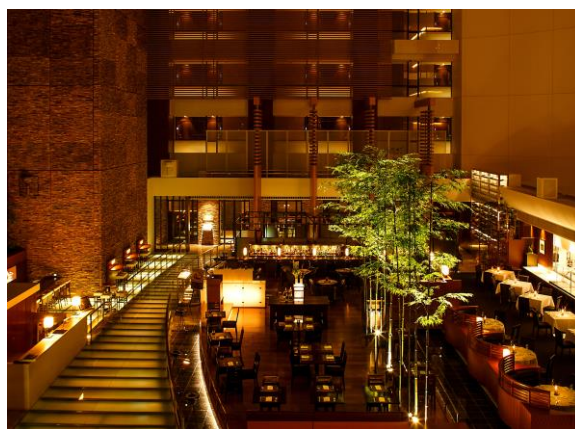
<ビール>

アサヒ エクストラ ゴールド

※ビアジョッキは3種類の中から提供させていただきます。



有田焼ビアジョッキ
左から「マイセン写し 色絵 草花文」「春秋文」「琳派 古伊万里様式」



「ザ・ダイニング ルーム」イメージ

《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 PR 事務局 担当:大金

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

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