

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」

今宵は魔女の部屋へようこそ！ 魅惑のおもてなしカクテルが登場

「ハロウィンカクテル 2017」

10月16日(月)～31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)のレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」にて魅惑的な大人のハロウィンが楽しめる「ハロウィンカクテル 2017」(1,800円※消費税サービス料別)を2種類、10月16日(月)～10月31日(火)までの期間限定でご提供いたします。



今年のテーマは“魔女からのおもてなし”。魔女の部屋で用意されたウエルカムドリンクをイメージして、2種類のカクテルをご用意いたしました。一つ目は、妖気漂う見た目の「魔女のキャヴィア」。紫色に光るキャビアは、食感も楽しめるゼリーカクテルです。アプリコットリキュール、ピーチリキュールのフルーティーな味わいの中に、ミントリキュールの爽やかさが際立ちます。別添には、スパークリング清酒「霽」をベースにレモンや梅酒を混ぜた特製シロップをご用意。酸味を加えたり、様々な味わいを楽しめます。グラスの上に盛り付けられているのは、蜘蛛の巣に見立てたキャラメル。甘味も添えて女性に嬉しい一品です。二つ目は「フローズン パンプキーナ」。ハロウィンの象徴とも言えるかぼちゃをたっぷり堪能できる一品です。かぼちゃとシナモンが含まれたカルーアパンプキンをはじめ、かぼちゃのピューレやアイスなどの、まろやかな甘みの中にナツメグや胡椒などのスパイスをアクセントに入れました。グラスの淵にはパルメザンチーズとブラックペッパーを添えているので、お食事のようにお楽しみいただけます。大きなクリスピーベーコンは、かぼちゃとの相性抜群でバーテンダーお薦めの組み合わせです。今年のハロウィンは、ライトダウンされた大人の空間の中で、魔女からのおもてなしを味わってみてはいかがでしょうか？

「魔女のキャヴィア」 ¥1,800 (税・サービス料別)

ウォッカ・アプリコットリキュール・ピーチリキュール・ミントリキュール
ヒプノティック・アップルジュース (別添) 梅酒・霽

「フローズン パンプキーナ」 ¥1,800 (税・サービス料別)

カルーアパンプキンリキュール・フォアローゼス・かぼちゃピューレ
かぼちゃアイス・胡椒・ナツメグ・アガベシロップ・クリスピーベーコン

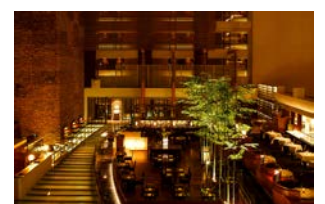
< ハロウィン期間限定メニュー 概要 >

日時： 2017年10月16日(月)～10月31日(火) バータイム 17:00～23:30(L.O.)

場所： レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」

ご予約・お問い合わせ： TEL:03-5783-1258 <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



【本内容お問い合わせ】 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 FAX:03-6802-8239 E-mail:oogane@bc.iii4u.or.jp