

ホテル 15 周年記念 ようこそ！ 苺づくしのピクニックへ

「苺づくしのアフタヌーンティー」

2018 年 1 月 5 日 (金)～5 月 31 日 (木)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/総支配人ネイザン・クック】のレストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」では、2018 年 1 月 5 日 (金)～5 月 31 日 (木)までの期間限定で「苺づくしのアフタヌーンティー」を販売します。



苺づくしのアフタヌーンティー

2018 年にホテル開業 15 周年を迎えることを記念して、心ときめくような「苺づくしのアフタヌーンティー」が登場します。テーマとなる“苺づくし”を感じていただくのにピッタリなのが特製の「苺ディップ」。苺のピューレとホワイトチョコレート、さらにガナッシュを混ぜて仕上げました。手作りの苺マフィンやスコーンにつけてお召し上がりいただくと、苺の甘くさわやかな香りが口の中いっぱいに広がります。このディップはホットミルクに入れて、ストロベリーホットチョコレートとしてもお楽しみいただけます。

苺マニアも必見！メインとなるのは、苺ケチャップを使った「ベーグルサンド」です。

実は相性のとても良い、トマトと苺を使ったシェフ特製の自家製苺ケチャップを、スモークしたイベリコハムと合わせました。イベリコの豚の旨味に、爽やかな苺ケチャップの酸味が加わり美味しさを引き立てます。その他、ゴルゴンゾーラの塩気とセミドライ苺の甘味がバランス良い「苺とゴルゴンゾーラのクロスティーニ」やお口直しにもお薦めな「フレッシュ苺」など苺を贅沢に味わえるこの時期ならではのアフタヌーンティーです。

お飲み物には約 20 種類のコーヒー、紅茶がお代わり自由で楽しめます。

中でもコーヒーインストラクターがセレクトするスペシャルコーヒー「コストリカラホジャ」は標高の高い地域で作られた珈琲豆で、上質な酸味が特徴です。

上品な甘さのアフタヌーンティーと共に優雅なひと時をお過ごしください。



<商品概要>

- 商 品 : 苺づくしのアフタヌーンティー
- 期 間 : 2018年1月5日(金)～2018年5月31日(木)
- 場 所 : レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」
- 時 間 : 2:30 p.m. ～ 5:30 p.m. (L.O. 5:00 p.m.)
- 料 金 : 平日 4,000 円 / 土日祝 4,500 円 *税・サービス料 13%別
- 内 容 :

- ・フレッシュ苺(生)
- ・苺ショートケーキ
- ・苺ロールケーキ
- ・ダブルベリー(苺とラズベリー)のケーキ
- ・苺のマフィン
- ・苺のスコーン
- ・苺のボンボンショコラ
- ・苺のタルトレット
- ・苺のマカロン
- ・ラズベリーのクッキーシュークリーム
- ・苺のゼリー
- ・苺とゴルゴンゾーラのクロスティーニ

<別添え>

- ・イベリコのスモークハムのベーグルサンド
(苺ケチャップ)
- ・苺風味クロテッドクリーム
- ・苺ジャム
- ・苺とホワイトチョコレートのディップ

<ドリンク>

コーヒー、紅茶、ハーブティー、フレーバーティー、チョコレート



「苺づくしのアフタヌーンティー」イメージ



イベリコのスモークハムのベーグルサンド

<商品のご予約・お問い合わせ>

「ザ・ダイニング ルーム」

TEL:03-5783-1258

URL : <https://intercontinental-strings.jp/restaurant/news/detail.php?no=MTAy>

〒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】

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