

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」  
開業 15 周年記念 高級バーガーシリーズ第三弾登場！

## いちごのタラバ蟹バーガー

2018年2月1日(木)～4月30日(月)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、好評いただいている高級バーガーシリーズの第3弾として「いちごのタラバ蟹バーガー」を期間限定でご提供いたします。



(写真はイメージです)

昨年人気を博した高級バーガーシリーズ第三弾が、開業 15 周年に合わせて 15(いちご)をテーマに登場しました。苺のバンズに、高級タラバ蟹を使用したクリームコロッケをはさみ、苺のケチャップでお召し上がりいただくバーガーです。ハンバーガーのバンズは 15 周年に合わせてオリジナルレシピを開発。カナダ産最高級の小麦粉を 100%使用した生地、苺パウダーと苺果汁を加えることで見た目を苺色に、味わいを苺風味に仕上げました。冬に旬を迎える高級食材、タラバ蟹を贅沢に使ったクリームコロッケは、コロッケの中にセミドライ苺を加えて味と食感に苺をプラス。タラバ蟹と苺の絶妙な味わいをお楽しみいただけます。ハンバーガーのソースには、自家製の苺ケチャップ、またはバーベキューソースをお好みでつけてお召し上がりくださいませ。

付け合わせには、苺ソルトでお召し上がりいただく特大タラバ蟹の足の天麩羅と、キャビアを添えた苺とタラバ蟹のカクテルサラダ、そしてポテトフライは苺ソルトをまぶして、すべての料理に苺のアクセントを加えました。この時期ならではの苺とタラバ蟹のハンバーガーをご堪能くださいませ。



(提供イメージ)

### 「いちごのタラバ蟹バーガー」概要

- ◆ 期間：2018年2月1日(木)～4月30日(月)
- ◆ 時間：ディナータイム 17:30～22:00(L.O 21:30)
- ◆ 場所：レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」
- ◆ 料金：10,000円 ※別途消費税とサービス料13%を頂戴いたします。
- ◆ 内容  
いちごのタラバ蟹バーガー/ タラバ蟹の天麩羅 苺ソルト添え/  
いちごとタラバ蟹のカクテルサラダ キャビア添え/スパイラルポテトフライ苺ソルト風味

### 「ザ・ダイニング ルーム」 THE DINING ROOM

ストリングスホテル東京インターコンチネンタルの26階、天井高27mの吹き抜けのロビー中央に位置し、自然光が降り注ぐ水辺に囲まれた開放的な空間。西洋料理をベースに、各種ハーブをはじめ日本の食材や薬味、アジアのスパイスを使用するなど諸国の特徴的な香りや味覚をいかしたグローバルキューズを提供するレストラン。



<<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/dining\\_room/](https://intercontinental-strings.jp/restaurant/dining_room/)

〒108-8282 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー26F

### 【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 広報担当：宅間 綾子

TEL. 03-5783-1162 FAX. 03-5783-1114 Email: [ayako.takuma@intercontinental-strings.jp](mailto:ayako.takuma@intercontinental-strings.jp)