

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 中国料理「チャイナシャドー」

## アフタヌーンティーセット「KEN～埴～」

2018年2月1日より通年で販売開始

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】の中国料理「チャイナシャドー」では、2月1日より通年企画としてアフタヌーンティーセットをご提供いたします。



春節のシーズンとしても知られ、華やかなお祝いメニューが中国料理に並ぶこの時期、チャイナシャドーでは KEN～埴～と題して、目にも鮮やかなアフタヌーンティーセットをご用意いたしました。点心、スープ、特製サラダ、広東風チャーシュー入り焼きパン、デザート3種を、地上110mの大パノラマを眺めながらお楽しみいただけます。飲茶として楽しんでいただくドリンクには、オリジナルブレンドの龍鳳影茶(ロンフォンインチャ)や、爽やかな味わい的高级ジャスミン茶、龍珠花茶(シンジユハナチャ)など計6種類をご用意いたしました。KEN～埴～とは中国の吹奏楽器でフルートのような美しい音を奏でます。午後のひとときをKEN～埴～とともに、ごゆっくりお過ごしください。

### 「アフタヌーンティーセット KEN～埴～」

- ◆ 期間：2018年2月1日(木)～通年
- ◆ 時間：ティータイム 13:30～16:00
- ◆ 場所：中国料理「チャイナシャドー」
- ◆ 料金：4,000円 ※別途消費税とサービス料13%を頂戴いたします。
- ◆ URL：<https://intercontinental-strings.jp/restaurant/news/detail.php?no=MTE1>

<メニュー>

点心には、中国で金運を高める色といわれている緑を用いて、翡翠をイメージした「ホウレン草の翡翠蒸し餃子」に、長寿の象徴とされる海老を使った「海老蒸し餃子」をご用意いたしました。シンプルながらも奥深い味わいの点心をお楽しみください。今年の干支の戌(いぬ)の顔が描かれた自家製パンは、香港で話題の「チャーシュー入り焼きパン」。



シェフ特製手作りチャーシューをパン生地で包み、外はサクッと中はとろりとジューシーな甘辛いチャーシューが味わえる一品に仕上げました。デザートには手乗り文鳥を思わせる癒しの一品、「ひよこの巣籠もり風焼き菓子」、丸い形が調和を表す「ココナッツタルト」、中華ならではの「マンゴープリン」をお楽しみいただけます。

- ・特製サラダ ・青菜入り卵スープ ・広東風チャーシュー入り焼きパン ・海老蒸し餃子
- ・ホウレン草の翡翠蒸し餃子 ・ひよこの巣籠もり風焼き菓子 ・ココナッツタルト ・ミニマンゴープリン

<ドリンク>

中国茶を中心に6種類のドリンクをご用意いたしました。中華料理に合うようオリジナルブレンドした龍鳳影茶(ロンフォンインチャ)は、レモン風味と梅の風味の2種類をご用意しております。特製サラダやスープとご一緒にお楽しみください。また、蘭やキンモクセイのような香りのする清香鉄観音(チンシャンテッカノン)や、黒茶と呼ばれる熟成させた陳年普洱茶(チンネンプーアル茶)など、飲茶にぴったりな中国茶を取り揃えました。

- ・オリジナルブレンドティー ロンフォンインチャ(龍鳳影茶) ・チンシャンテッカノン(清香鉄観音)
- ・シンジュハナチャ(龍珠花茶) ・チンネンプーアル茶(陳年普洱茶) ・コーヒー ・紅茶

<<ご予約・お問い合わせ>>

「チャイナシャドー」

Tel. 03-5783-1257 URL: [https://intercontinental-strings.jp/restaurant/china\\_shadow/](https://intercontinental-strings.jp/restaurant/china_shadow/)

〒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)