

苺づくしのアフタヌーンティーが装いを新たに登場！

## 「苺と抹茶のアフタヌーンティー」

2018年4月16日（月）～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、ご好評をいただいている「苺づくしのアフタヌーンティー」を4月16日（月）より、装いを新たに「苺と抹茶のアフタヌーンティー」として販売します。



苺と抹茶のアフタヌーンティー

開業 15 周年を記念して 1 月より提供中の「苺づくしのアフタヌーンティー」が新緑の季節を前に、抹茶のエッセンスを加えてリニューアルいたしました。スイーツ好きを魅了する苺と抹茶のコラボレーションは、この季節ならではの楽しみ。苺と抹茶の絶妙な組み合わせを演出するアイテムは、フレッシュ苺をつけていただく「抹茶ディップ」。ガナッシュにホワイトチョコレート、そして抹茶を加えた特製ディップは甘くさわやかな苺と相性抜群です。余ったディップはホットミルクを入れて抹茶ラテにしてお楽しみいただけます。

コロんとした形が可愛い「抹茶の苔玉」は、シュークリームに抹茶クッキーの粉をまぶしたシェフパティシエ自慢の一品。外はサクサク、中はカスタードクリームのとろりとした食感が味わえます。オーストラリアで人気の定番スイーツ、ラミントンは抹茶のスポンジをベースにココナッツをまぶして和風に。「口どけメレンゲ、抹茶のスープ」は、口の中でふんわり溶けるメレンゲと抹茶の風味を味わえる新食感スイーツです。



フレッシュ苺と抹茶ディップ

その他、「苺のタルトレット」や、セイボリーに「苺のブリーチーズと生ハムのサンドイッチ」など、苺と抹茶をぜいたくに味わえるアフタヌーンティーをご用意いたしました。この時期限定のアフタヌーンティーと共に、上質な午後のひとときをお過ごしください。

<概要>

- 商品：苺と抹茶のアフタヌーンティー
- 期間：2018年4月16日（月）～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：（一部）3:30 p.m. ～5:30 p.m.（L.O. 5:00 p.m.）  
（二部）4:00 p.m. ～6:00 p.m.（L.O. 5:30 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）
- ・苺のタルトレット
- ・苺のカップケーキ
- ・苺のロールケーキ
- ・苺のゼリー
- ・苺のマカロン
- ・抹茶のスコーン
- ・抹茶ムース
- ・ロドケメレンゲ、抹茶のスープ
- ・抹茶の苔玉
- ・抹茶のラミントン
- ・苺ブリーチーズと生ハムのサンドイッチ
- ・苺ジャム
- ・苺のクロテッドクリーム
- ・抹茶とホワイトチョコのディップ



抹茶の苔玉



ロドケメレンゲ、抹茶のスープ

<ドリンク>

コーヒー、紅茶、ハーブティー、フレーバーティー  
約 20 種（お代わり自由、途中変更可）

<ご予約・お問い合わせ>

「ザ・ダイニング ルーム」

TEL. 03-5783-1258

〒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：宅間

TEL. 03-5783-1162 / FAX. 03-5783-1114

Email. [ayako.takuma@intercontinental-strings.jp](mailto:ayako.takuma@intercontinental-strings.jp)