

初夏を彩る抹茶スイーツで風情を楽しむひとときを

「抹茶づくしのアフタヌーンティー」

2018年6月1日（金）～7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/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、初夏の時期にぴったりの「抹茶づくしのアフタヌーンティー」を期間限定で販売いたします。



抹茶づくしのアフタヌーンティー

自然光あふれる水辺のレストラン「ザ・ダイニング ルーム」では、午後のひとときを贅沢におくつろぎいただける季節のアフタヌーンティーをご用意しております。初夏の時期は、緑色が鮮やかに映える抹茶づくしのスイーツをラインナップ。シェフパティシエお勧めの一品は、こしあんと黒蜜で和のアクセントを加えた「抹茶のパナコッタ」。栗の甘露煮と共にお召し上がりいただける上品なスイーツです。一口サイズの「抹茶のタルトレット」は、抹茶チョコレートと相性の良い柚子を加えて、香りの良いタルトレットに仕上げました。お口直しの「抹茶のタピオカドリンク」はこの時期ならではのさっぱりとしたスイーツドリンクです。セイボリーには抹茶風味のパンに、だし巻き玉子のしっとりとした食感が味わえる抹茶の玉子サンドをご用意いたしました。風情あふれる抹茶づくしのアフタヌーンティーをお楽しみください。

<概要>

- 商品：抹茶づくしのアフタヌーンティー
- 期間：2018年6月1日（金）～2018年7月31日（火）
- 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：
 - ・抹茶のスコーン / 抹茶のクロテッドクリーム / 日向夏ジャム
 - ・抹茶ムース
 - ・抹茶パンナコッタ
 - ・口どけメレンゲ、抹茶のスープ
 - ・抹茶の苔玉
 - ・抹茶のラミントン
 - ・抹茶のマカロン
 - ・抹茶のタピオカドリンク
 - ・抹茶のタルトレット
 - ・抹茶のカップケーキ
 - ・抹茶のロールケーキ モンブラン仕立て
 - ・抹茶の白玉入りあんみつ
 - ・抹茶風味の玉子サンド

<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

<https://intercontinental-strings.jp/restaurant/news/detail.php?no=MTI0>

【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