

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」

抹茶アフタヌーンティーセット「KEN～埴～」

2018年6月1日より販売開始

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、6月1日より抹茶アフタヌーンティーセットの提供を開始いたします。



女性に人気の点心とスイーツを組み合わせたチャイニーズアフタヌーンティーに、新緑の季節にピッタリな抹茶のテイストが加わりました。中国料理を代表するスイーツの桃饅頭は、中の餡に抹茶を練りこんで抹茶風味に。ココナッツ団子は表面のココナッツに抹茶を加えることで、上品な味わいに仕上げました。抹茶の三層プリンは、紫芋とさつまいも、そして抹茶のプリンを重ねた、紫と緑のコントラストが美しいフォトジェニックな一品です。開業以来自家製にこだわり続けた川合料理長のおススメの一品は、中華蒸しパンサンド。自家製のもっちりとした蒸しパンに、サクサクの海老のフライを挟んだサンドを、抹茶を加えた特製マヨネーズでお召し上がりいただけます。アフタヌーンティーセットに合わせるドリンクは、オリジナルブレンドティーの龍鳳影茶(ロンフォンインチャ)など計6種類をご用意いたしました。ボリュームたっぷりのラインナップで、遅めのランチにもピッタリです。地上110mからの絶景を眺めながら、午後のひと時をチャイニーズアフタヌーンティーと共に過ごしてくださいませ。

「抹茶アフタヌーンティーセット KEN～頃～」

- ◆ 期 間 : 2018年6月1日(木)～
- ◆ 時 間 : ティータイム 平日 13:30～16:00 (L.O. 15:30) / 土日祝 14:30～17:00 (L.O. 16:30)
- ◆ 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=MTI1>

〈メニュー〉

- ・海老の抹茶マヨネーズソース 中華蒸しパンサンド ・文甲イカの湯引き トムヤムソース
- ・蟹肉入りコーンスープ ・ホウレン草の翡翠蒸し餃子 ・海老蒸し餃子 ・ミニマンゴープリン
- ・抹茶プリン 三層仕立て ・抹茶餡のミニ桃饅頭 ・抹茶風味のココナッツ団子
- ・黒ゴマ餡入りゴマ団子

〈ドリンク〉

- ・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) ・チンシャンテツカンホン(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/

〒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