

ホテルのバーで愉しむ夏の風物詩「大人のカキ氷」  
「ゴス・カキ氷&メルヘンカキ氷」の登場

2018年7月1日（日）～8月31日（金）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、夏の恒例となる大人のカキ氷を販売いたします。



ストリングスホテル東京インターコンチネンタルの恒例企画として人気の高い「大人のカキ氷」シリーズが、この夏はさらに魅力あふれる内容で登場いたしました。黒より黒い「ゴス・カキ氷」は、炭を使ったコーヒー味のカキ氷。竹炭を使用した真っ黒なカキ氷をベースに、コーヒー、カルーア・リキュール、ラム酒を加えました。コクのあるコーヒーと炭の香りで病み付きになる味わいです。試験管に入ったブランデーベースのミルクシロップを、お好みでカキ氷にかけてお召し上がりいただけます。大人の夜にピッタリの「ゴス・カキ氷」をお楽しみください。

おとぎの国のカキ氷を表現した白とピンクの「メルヘンカキ氷」は、たっぷりのフルーツにエディブルフラワーを入れて、甘く可愛らしいカキ氷に仕上げました。豆乳をベースにビーツ、バナナリキュール、パインジューズを加えたトロピカルな味わいのピンクのカキ氷に、さっぱりとしたミルクのカキ氷を重ねて二層仕立てに。色とりどりのフルーツや花とご一緒に、メルヘンな雰囲気をお楽しみいただけます。この時期だけの特別なカキ氷をお楽しみください。

『大人のかき氷』 概要

- 期 間 : 2018年7月1日(日)～8月31日(金)
- 場 所 : レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」(26階)
- 時 間 : バータイム 17:00～24:00 (L.O. 23:30)
- 料 金 : 下記をご参照ください ※別途、消費税とサービス料を加算させていただきます
- 内 容 :

ゴス・カキ氷 (1,800円)

カキ氷: ラム、カルーア、コーヒー、竹炭パウダー

シロップ: コンデンスミルク、ブランデー、カカオリキュール

メルヘンカキ氷 (1,800円)

カキ氷・ピンク: ビーツ、バナナリキュール、パインジューズ、豆乳

カキ氷・白: 牛乳、ガムシロップ

シロップ: ウォッカ、蜂蜜、ソーダ

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