

冬の訪れとともに身体に美味しい栄養を

## 「野菜とマヨネーズのアフタヌーンティー」

2018年11月16日(金)～2019年1月14日(月)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、「野菜とマヨネーズのアフタヌーンティー」を期間限定で販売いたします。



自然光溢れる水辺のレストラン「ザ・ダイニング ルーム」が提供する季節のアフタヌーンティーに、野菜とマヨネーズがテーマのアフタヌーンティーが登場しました。サラダドレッシングのイメージが強いマヨネーズですが、実はデザート材料としてもピッタリ。マヨネーズを使用することで、しっとりとした食感と、爽やかな酸味やコクが加わります。今回は定番スイーツのスコーンやプリン・ア・ラ・モードにもマヨネーズを使用し、いつものアフタヌーンティーに美味しい驚きをプラスしました。さらに、身体を温める効果が期待できる、冬の野菜を使用した野菜スイーツもラインナップしました。中でもお勧めは、「玉ねぎのチョコレートタルト」。じっくりと炒めることで甘味と香りが高まる玉ねぎは、チョコレートと相性が抜群。玉ねぎのとろける食感と濃厚なチョコレートが口の中いっぱい広がります。「とうもろこしのカップケーキ」は、とうもろこしの自然な甘味がふんわり香るカップケーキに、マヨネーズクリームをトッピング。意外な組み合わせがクセになる一品です。セイボリーには、女性に人気の卵メニュー「エッグス ベネディクト」をご用意いたしました。シェフパティシエの遊び心溢れる、この冬限定のアフタヌーンティーをお楽しみください。

<概要>

- 商品：野菜とマヨネーズのアフタヌーンティー
- 期間：2018年11月16日（金）～2019年1月14日（月）  
（※2018年12月22日～12月25日を除く）
- 場所：レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」
- 時間：（一部）2:30 p.m. ～4:30 p.m. （L.O. 4:00 p.m.）  
（二部）3:00 p.m. ～5:00 p.m. （L.O. 4:30 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：

- ・マヨネーズスコーン / マヨネーズクロテッドクリーム  
/ 紫の野菜とベリーのジャム
- ・玉ねぎのチョコレートタルト ・ごぼうとマヨネーズのガトーショコラ
- ・とうもろこしのカップケーキ ・パッションフルーツのブランマンジェ
- ・パプリカのマカロン ・にんじんと柑橘のゼリー
- ・天使の羽のマヨネーズとうがらしクッキー
- ・シュリンプカクテル風サラダ ・エッグス ベネディクト

<別添え>

- ・マヨネーズのプリン・ア・ラ・モード

<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）



アフタヌーンティー提供イメージ

<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=MTMy>

---

【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)