

イチゴとメープルシロップのとろける出会い

「イチゴとメープルのアフタヌーンティー」

2018年1月15日（火）～5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、1月15日（火）より「イチゴとメープルのアフタヌーンティー」を提供いたします。



イチゴのシーズン真っ盛りの季節、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、「イチゴ」と「メープルシロップ」をテーマにしたアフタヌーンティーが登場しました。メープルシロップは100%天然から作られる自然な甘味料として知られ、上品な甘さはイチゴと相性抜群。「イチゴ」と「メープルシロップ」の絶妙な組み合わせをご堪能いただけるよう、ティースタンドの上段にはフレッシュのイチゴをたっぷりと用意し、メープルシロップや、メープルシロップと練乳で作った特製ディップにつけてお楽しみいただけます。また、メープルシロップ味のメレンゲにイチゴクリームをトッピングした「メープルメレンゲ」や、メープル風味のスコーンにイチゴのクロテッドクリームを合わせてお召し上がりいただく「メープルスコーン」など、バラエティー豊かな組み合わせをご堪能いただけます。イチゴマニアの皆さまを虜にする「白イチゴのダックワーズ」は、果汁あふれる白イチゴにピスタチオクリームを合わせたシェフパティシエおススメの一品。セイボリーには「イチゴの天ぷら」や「タコとイチゴのピンチョス」など、独創的なイチゴアイテムをご用意いたしました。お飲み物は約20種類のコーヒー、紅茶をお代わり自由でお楽しみいただけます。くつろぎのひと時を一足早く春を感じる「イチゴとメープルのアフタヌーンティー」と共にお過ごしくださいませ。



<概要>

- 商品：イチゴとメープルのアフタヌーンティー
- 期間：2019年1月15日（火）～2019年5月31日（金）
- 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：
 - ・フレッシュイチゴ / メープルシロップ / メープルと練乳の特製ディップ
 - ・メープルスコーン/イチゴのクロテッドクリーム
 - ・イチゴのロールケーキ・メープルカップケーキ・メープルメレンゲ
 - ・白イチゴのダックワーズ ・イチゴのマカロン ・イチゴのレミントン

<セイボリー>

- ・タコとイチゴのピンチョス ・イチゴの天ぷら ・イチゴのチーズベーク

<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=MTQx>

【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