

薔薇の香りがバレンタインの夜を演出する

「バレンタインディナーコース」

2018年2月8日（金）～2月14日（木）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、2月8日（金）より期間限定で薔薇の香りあふれる「バレンタインディナーコース」を販売いたします。



今年のバレンタインディナーコースは、特別なひとときを演出する「薔薇」をテーマにしたデザートをご用意いたしました。ほんのりピンク色に色づけたホワイトチョコレートのムースは、表面をライチのゼリーでコーティングし、エキゾチックな味わいを表現。薔薇色のシャーベットは、フランボワーズをベースに薔薇とライチの香りをアクセントに加え、香り豊かに仕上げました。薔薇のメレンゲや、ライチゼリーと一緒に、バレンタインの夜を華やかに彩るデザートをお楽しみいただけます。

ウェルカムドリンクには、情熱の赤をイメージしたバーテンダー特製カクテル「アムール」をご用意いたしました。料理は5種類のタパス料理を楽しめる前菜に、魚料理はオーロラサーモンのポワレ、メインディッシュは黒毛和牛を含む3種類のお肉料理からお選びいただけます。食後には、バレンタインにぴったりの、チョコレートの味わいを楽しめるゼロカロリーのホットドリンク、「カカオティー」をお楽しみいただけます。女性から男性へ、男性から女性へ、ご家族やご友人へも、日ごろの感謝の気持ちを伝える特別なバレンタインの夜をお楽しみください。

<概要>

- 商品：バレンタインディナーコース
- 期間：2019年2月8日（金）～2019年2月14日（木）
- 場所：レストラン&バー「ザ・ダイニング ルーム」
- 時間：5:30p.m. ～ 9:00 p.m. (L.O.)
- 料金：お一人さま 8,000 円 *税・サービス料 13%別
- メニュー：

<ウェルカムカクテル>

『アムール』アルコール、ノンアルコールからお選びいただけます。

<前菜>

タパス 5種の盛り合わせ

<海からの贈り物>

オーロラサーモンのポワレ マスタードソース

<メインディッシュ>下記メニューからお選びいただけます。

- ・北海道知床どりのコリアンダーレモン風味のロースト
 - ・群馬氷室豚のロースのステーキ ローズマリーと生胡椒の香り
 - ・黒毛和牛の赤ワイン煮込み 山葵菜、セロリラブのピューレ添え

<バレンタインデザート>

マイ・ローズ・バレンタイン

(ホワイトチョコレートのムース、ライチゼリー、バラとラズベリーのシャーベット)

デザートプレートにメッセージや名前を入れられます。

<食後のお飲み物>

カカオティー、コーヒー、エスプレッソ、紅茶またはハーブティー

<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