

本格的な旬を迎えた莓を相性の良い3種類のソースとともに楽しみいただける
莓のシルキーパンケーキ 3種のソースを添えて

販売期間: 2020年2月29日(土)まで 場所: ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ



莓、練乳、チョコレートソースをお好みでかけて味わいの変化を楽しめる

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号)では、「ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ」にて、本格的な旬を迎えた莓を相性の良い3種類のソースとともに楽しみいただける「莓のシルキーパンケーキ 3種のソースを添えて」を販売しております。

季節に応じて素材の配合を変えて作るパンケーキは、強力粉をベースにした生地にも牛乳を合わせることでもちりとした食感を目指しました。ご注文をいただいてからラウンジ併設のスイーツ工房「アトリエ・デセール」にて焼き始め、できたてをお届けいたします。たっぷりある3枚のパンケーキに選りすぐりのフレッシュの莓をふんだんに盛り付け、さらに練乳で優しい甘味を加えたクレームシャンティを添え、その下にストロベリーアイスクリームをしのばせました。ソースはお好みで味わいの変化を楽しんでいただけるよう、莓の果肉をつぶした濃厚なソース、練乳ミルク、ガナッシュ風のチョコレートソースの3種類をご用意し、お席にてご自身で自由にかけていただけます。

見た目にも華やかでボリュームたっぷりの焼き立てパンケーキを、ラグジュアリーで開放感あふれるラウンジでゆったりとお楽しみください。

----- < 概要 > -----

【期間】 2020年2月29日(土)まで

【場所】 ニューヨークラウンジ By インターコンチネンタル 東京ベイ/1F

【提供時間】 10:30~22:00(L.O.21:30)

* 営業時間は10:00~22:00(土日祝は9:00~)

【内容・料金】 * サービス料13%、税金別

単品: ¥1,429

ドリンクセット: 平日¥1,900/土日祝日¥2,200

【ご予約・お問い合わせ】 03-5404-7895(直通)

www.interconti-tokyo.com/restaurant/the-lounge/news/nyl-pancake.html



ニューヨークラウンジ内の工房
「アトリエ・デセール」よりできたてをお届け

本リリースに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ PR事務局(株式会社プラチナム内)担当: 山口/石原/宮島
Tel: 03-5572-7351 / Fax: 03-5572-6075 / Email: interconti-tokyo-pr@vectorinc.co.jp

本ホテルに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当: 白石/近藤
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: pr@interconti-tokyo.com

インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターコンチネンタルホテルズ & リゾーツは、70年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いを感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のこもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よい滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

更なる詳細は、下記ウェブサイトをご参照くださいませ。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

IHGグローバルサイト: www.ihg.com

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンのウェブサイト: www.anaihg hotels.co.jp