

白雪姫のストーリーをテーマに
大人のスノーホワイトの世界をイメージしたスイーツbuffetを期間限定で開催
苺で目覚める白雪姫 ～ストロベリー フォレスト～

期間：2020年1月20日(月)～3月31日(火)[好評につき開催期間延長]

場所：パークレーン/3F



旬の苺と白雪姫のシグネチャーアイテムのりんごを散りばめたスイーツ

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、白雪姫のストーリーをテーマに大人のスノーホワイトの世界をイメージしたスイーツbuffet「苺で目覚める白雪姫 ～ストロベリー フォレスト～」の開催期間を、好評につき3月31日まで延長いたします。

明るくてピュアな心の持ち主の白雪姫をイメージした白とエレガントなシャンパンカラーの世界に、苺とりんごの赤を散りばめ、物語に登場する鏡や森の動物たち、七人のこびと、継母の心を映した暗黒の世界を、苺とりんごのスイーツやセイボリーで表現いたします。シグネチャーケーキとして、暗黒の世界に引き込まれそうな怪しい佇まいを醸し出す魔法の鏡をモチーフにしたチョコレートムースのミラーケーキと、白雪姫のウェディングドレスをイメージし苺をサンドしたショートケーキをご用意いたしました。苺をたっぷりトッピングした苺タルト、苺ソースの酸味が絶妙なブランマンジェ、苺の風味と口溶けのよい苺ムース、苺とフルーツのサンドウィッチなどの苺メニューをはじめ、りんごをモチーフにしたムース、自分で作るりんご飴、りんごのフォルムが可愛いクッキーなど、フォトジェニックなりんごスイーツもラインナップしています。温かいスイーツ「フォンダンショコラ」はタイムサービスとして提供いたします。ナイフを入れてチョコレートが流れ出るムービージェニックな瞬間をお楽しみください。また、セイボリーは七人のこびとをイメージしたサラダ、紫芋を使った魔女色のムース、ビーツの真っ赤な色が目を引くスープ、りんごと一緒にトロトロに煮込んだポークなど7品をご堪能いただけます。さらに白雪姫の世界を演出したフォトスポットや、テーブルでの撮影にご利用いただけるお貸し出しグッズもございます。苺とりんごのスイーツとともに森の中で繰り広げられる物語のシーンをご体験ください。

<概要>

- 【会場】 パークレーン/3F
【開催日】 2020年1月20日(月)～22日(水)、26日(日)～30日(木)
2月2日(日)～14日(金)、18日(火)、19日(水)、24日(月・振休)～28日(金)
3月1日(日)～6日(金)、8日(日)～12日(木)、15日(日)～17日(火)、19日(木)～31日(火) *追加日程
【営業時間】 平日 12:00～14:00
土日・休日 11:30～13:30/14:30～16:30 *お食事をお取りいただけるのは各終了時間の15分前まで
【席数】 60名
*お申し込み人数が16名様に満たない場合は催行中止となります。その場合は、前日から起算して5日前までにメールまたはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。
【利用時間】 120分(フリードリンク)
【料金】 **デザート&ランチbuffet お一人様 平日 おとな ¥4,500、子ども ¥3,000**
土日・休日 おとな ¥5,000、子ども ¥3,000

*料金には、料理、ソフトドリンク、税金、サービス料13%が含まれます。

*子どもは4歳～12歳、3歳以下は無料です。

【ご予約・お問い合わせ】 レストランオフィス 03-5404-3926 (平日10:00～16:00、土日祝 定休)

www.interconti-tokyo.com/news/event/sweets-buffet.html

【スイーツ】

- ・願いをこめて 苺ブランマンジェ
- ・森のうさぎの苺ムース
- ・Mirror Mirror 魔法の鏡のチョコレートムース
- ・スノーホワイト ショートケーキ
- ・こびとも大好き ふわふわフロマージュ
- ・白雪姫も目覚める真っ赤な苺タルト
- ・真っ赤なりんごのムース
- ・暗い森のガトーショコラ
- ・パパパパストロベリーパイ
- ・森のカップケーキ
- ・自分でディップ！ 毒りんご
- ・一口かじると願いが叶う？！ りんごクッキー
- ・魔法の杖 グリッシーニ
- ・七人のこびとのミニアルディーズ(ボンボンショコラ、パートドフリュイ、マカロン)
- ・森のどんぐりショコラ
- ・苺味のチョコレートファウンテン(マドレーヌ、ブラウニー、マシュマロ)

【タイムサービス】白雪姫が焼いたフォンダンショコラ

【お料理】

- ・苺とフルーツのサンドウィッチ
- ・魔女色のムースとスモークサーモンのカクテル
- ・七人のこびとのサラダ
- ・継母のスープ ビーツの香り
- ・女王にささげた豚肉と毒りんごのトロトロ煮込み
- ・鶏もも肉の悪魔風
- ・暗黒のシーフード黒カレー

【お飲物】

紅茶／ハーブティー／コーヒー／アイスコーヒー／アイスティー／
オレンジジュース／ウーロン茶 ※セルフサービスとなります。



白雪姫を表現した真っ白なショートケーキ



カップケーキは抹茶のシャンティで森の木風に



艶やかなりんごのムース



かじるのがもったいないようなりんごのクッキー



スレフロマージュにも苺をトッピング



雪がかぶったような苺のパイ



お食事類もボリュームたっぷりにご用意



ビターチョコレートの温かなフォンダンショコラ



自分で作ろう！ 毒りんご

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ご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.com