

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル 令和初の年明けを苺で祝う「新春いちごスイーツコレクション 2020」

- 苺づくしの「ストロベリーアフタヌーンティー」
- 「ストリングス・パフェ」ふたりで食べたい“いちごキング”と“いちごクイーン”
- “拍手喝采”の演出もユニークな「ストロベリーティラミス」



ストロベリーアフタヌーンティー



ストリングス・パフェ
“いちごキング (写真左)”、“いちごクイーン”

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル(所在地:東京都港区港南 総支配人:秋間 友)では、2019年12月26日(木)から2020年2月29日(土)までの期間中(一部除く)、新春にふさわしい、苺のスイーツコレクションをカフェ&バー「リュトモス」およびイタリアングリル「メロディア」にて提供いたします。エグゼクティブペストリーシェフ 鈴木 崇志が考案するのは、女性が大好きな苺をふんだんに使った、フォトジェニックなスイーツアイテムで贈る春色コレクション。フレッシュな苺の香り、甘みや酸味など、苺の魅力をあますことなくいかした、苺づくしの多彩なラインナップで新春のデザートタイムをお届けします。

ストロベリーアフタヌーンティー

カフェ&バー「リュトモス」にて今季ご提供する「ストロベリーアフタヌーンティー」には、カスタードクリームに甘酸っぱいフレッシュラズベリーをペアリングしたシュークロカンに果実味溢れる「あまおう」苺を添えた、仏語で「修道女」を意味する「ルリジューズ」をはじめ、サクサクで綿雪のような口どけのメレンゲとふわふわのクリームが相性抜群な「ムラングシャンティ」、苺のジュレがグラスの中で美しい層になった「苺グラデーションのジュレ」やキューブ型の愛らしい「ラミントン」など、どの角度から眺めても見目麗しいストロベリースイーツを集めました。セイボリーにもユニークなメニューが登場。お花のような苺スライスが目を引き「メカジキのバーガー」は苺のタルタルソースがアクセント。そのほか、苺の酸味がフォアグラのkokをを引き立てる「フォアグラムース&いちごジュレ」や「ゴルゴンゾーラチーズといちごのキッシュ」など、すべてのメニューに苺を使った、苺を心ゆくまで堪能いただける、至福のセレクションです。

PRESS RELEASE

「ストロベリーアフタヌーンティー」概要

期 間： 2019年12月26日（木）～2020年2月29日（土）
場 所： カフェ&バー「リュトモス」
時 間： 14:00～18:00 (L.O. 16:30)
料 金： お一人さま 4,800円
内 容： 「ストロベリーアフタヌーンティー」セット

<スイーツ>

- 「あまおう」苺のルリジュース
- いちごのムラングシャンティ
- 苺のチーズタルト
- 苺グラデーションのジュレ
- ストロベリーラミントン

<セイボリー>

- メカジキのバーガー いちごのタルタルソース
- フォアグラムース&いちごジュレ
- ゴルゴンゾーラといちごのキッシュ

<スコーン>

プレーン、ストロベリー
クロテッドクリームといちごジャムで

<ドリンク>

コーヒー、紅茶、ハーブティー、フレーバーティーなど

20種以上のセレクションからお好きなものをお好きなだけお楽しみください。



ストリングス・パフェ：「いちごキング」&「いちごクイーン」、ふたりで食べる「デュオ・パフェ」も

2019年夏にデビューした“ストリングス・パフェ”。令和初の新春を彩る2種のフレーバーは、ともに旬の苺を使用し、それぞれに異なった味わいのパフェに仕上げました。王道の“苺とチョコレート”のコンビに、ブラックベリーとカシスを加えた「いちごキング(写真左)」は、キャラメルとナッツの風味豊かなプラリネクリームに、濃厚ながらも軽やかなミルクチョコレートのムース、そして苺の甘酸っぱさが絶妙にマッチする一品。苺のマリネや苺のスライス、そして丸ごと苺がずらりと並び、王(キング)の風格さえ漂います。一方、“いちごクイーン”は苺の艶やかで鮮やかな赤と白のコントラストが際立つ、気品あふれる苺の女王(クイーン)のようです。口どけなめらかなマスカルポーネクリームをペアリングし、果肉を感じる苺のムースや苺のクーリ(ソース)、そしてミルクキーな味わいのクレームシャンティなどが幾重もの層になっており、食べ進めるたびに違った食感や味わいが広がります。サクサク感が楽しい真珠のような丸いチョコレートシリアルをアクセントに、苺の優しい甘さと穏やかな酸味にクリームのコクの秀逸なバランスにこだわった、エレガントな“クイーン”です。

昼下がりのティータイムだけでなく、ディナーのあとの“メパフェ”としてもお楽しみいただけるストリングス・パフェは、今季限定にて、おふたりで2種類を楽しみたい方をはじめ、いちごパフェの食べ比べをされたい方のために、ティーセレクションがセットになった、「デュオ・パフェ」プランもご用意いたします。洗練されたホテルの美空間にて、ストリングス・パフェが贈る“いちごキング”と“いちごクイーン”の競演をお楽しみください。



PRESS RELEASE

「ストリングス・パフェ」概要

期 間： 2019年12月26日（木）～2020年2月29日（土）
場 所： カフェ&バー「リュトモス」
時 間： 11:30～21:30（L.O. 21:00）
料 金： 「いちごキング」、「いちごクイーン」 各2,800円
「デュオ・パフェ」 5,500円
（パフェ2種とティーセレクションがセットのパフェタイムを堪能するプラン）

ストロベリーティラミス

イタリアングリル「メロディア」では、シグネチャーデザートであるティラミスに、旬のいちごを使った期間限定フレーバーが登場します。甘味と酸味のバランスが良く、香り豊かな「とちおとめ」苺を使い、ビスキュイやマスカルポーネ、いちごソルベを美しく層に重ねました。トップには“第4のチョコレート”として人気のナチュラルピンクの「ルビー」チョコレートをあしらひ、上品な香りが広がる、絶妙なフレーバーをご堪能いただけます。温かいストロベリーソースをかけてお召し上がりください。お料理の最後を締めくくるにふさわしい、拍手喝采からインスピレーションを受けた演出もお楽しみに。



「ストロベリーティラミス」概要

期 間： 2020年1月6日（月）～3月31日（火）
場 所： イタリアングリル「メロディア」
時 間： ランチ 11:30a.m.～3:00p.m.（L.O. 2:30p.m.）
ディナー 6:00p.m.～10:00p.m.（L.O. 9:00p.m.）
料 金： 「ストロベリーティラミス」 2,300円



エグゼクティブペストリーシェフ 鈴木 崇志（すずき たかし）

2006年神奈川県洋菓子コンクール 小型工芸部門において会長賞の受賞を皮切りに、ジャパンケーキショー（2009年）小型工芸部門 大会会長賞、kiri クリームチーズコンテスト（2011年）生菓子部門 最優秀賞、アメリカ産乾燥卵 スイーツ ベーカリーシェフコンテスト（2015年）優秀賞など数々のコンクールで受賞。神奈川県洋菓子コンクールでは3度の県知事賞に輝く。ホテルを中心に、細部にまでこだわったデザートを数多く開発し続け、2013年には日経レストランメニューグランプリで優勝。
2018年4月、ストリングスホテル東京インターコンチネンタル エグゼクティブペストリーシェフに就任。
1978年、神奈川県横浜市生まれ。

※ご予約・お問い合わせ：[公式サイト](#) または 03-5783-1258（レストラン予約直通）

※表示料金には消費税とサービス料を別途申し受けます。

※画像はイメージです。

PRESS RELEASE

【本プレ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
マーケティングコミュニケーションズ
〒108-8282 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー
TEL. 03-5783-1162 / FAX. 03-5783-1114
Email. strings_ic_pr@intercontinental-strings.jp

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、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通じた、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。

IHG®/IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG(インターコンチネンタルホテルズグループ) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、世界約100ヶ国に5,800ホテル、865,000室を展開するグローバルホテルオペレーターです。さらに、世界、約1,900軒のホテルが開発中となっています。現在のIHGブランドポートフォリオは、以下の通りです：

ラグジュアリーブランド： シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ、リージェント ホテルズ&リゾーツ、キンプトン ホテルズ&レストランツ、インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ

アップスケールブランド： ホテル インディゴ、EVEN ホテルズ、HUALUXE (華邑) ホテルズ&リゾーツ、クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ、VOCO

メインストリームブランド： ホリデイ・イン、ホリデイ・イン エクスプレス、ホリデイ・イン クラブパッケージズ、ホリデイ・イン リゾート、avid ホテルズ、ステイブリッジ スイーツ、キャンドルウッド スイーツ

IHG®リワーズクラブ： IHGのロイヤリティプログラム・IHGリワーズクラブは、世界最大級のロイヤリティプログラムです。現在、世界1億人を超える会員の皆様に様々な特典をお楽しみいただいております。

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社であり、英国に設立、英国およびウェールズに登録されています。現在世界中のIHGホテル及びコーポレートオフィスには、400,000人を超えるIHGチームメンバーがおり、日々世界中から集まるお客様をお迎えしています。

日本国内では、2006年12月に、IHGとANAの業務提携によるジョイントベンチャー会社、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立。現在国内32ホテル、約10,000室を展開しています。その内、7軒がインターコンチネンタル、20軒がANAクラウンプラザ、5軒のホリデイ・インブランドで運営しています。今後日本国内では、新規ブランドとして、この冬にホテルインディゴ箱根強羅を、その後2020年春には、キンプトン新宿東京、ANAホリデイ・インリゾート信濃大町くろよん、2021年には、ホテルインディゴ犬山有楽苑、2022年にはインターコンチネンタル沖縄美らSUNリゾートの開業を予定いたしております。<2019年9月30日現在>

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.anaihghotels.co.jp

IHGグループサイト：www.ihgplc.com

###