

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル
花見を楽しむ心躍る桜メニュー
レストラン・バーにて期間限定メニューを提供

- 桜舞い散る「桜いちごアフタヌーンティー」
- 絶景とともに堪能する春色チャイニーズ
- 夜桜デートで楽しむ、桜とチャイティーからうまれるカクテル



中国料理「チャイナシャドー」
「和音 SAKURA スタイル」



「桜いちごアフタヌーンティー」



カクテル
「The Breath of Spring (春の息吹)」

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、2020年3月1日(日)から4月30日(木)までの期間中(一部除く)、館内2つのレストラン・バーにて、春の訪れを象徴する「桜」をテーマにしたメニューを提供いたします。桜のエッセンスを随所に散りばめた心躍るメニューをぜひお楽しみください。

桜いちごアフタヌーンティー

カフェ&バー「リュトモス」では、「桜いちごアフタヌーンティー」を提供いたします。エグゼクティブペストリーシェフ 鈴木 崇志が今季考案したのは、この時期ならではの、お皿の上でもお花見が楽しめ、女性が大好きな苺と桜スイーツを堪能できるメニュー。春に芽吹く若葉のようなグリーンをアクセントに、桜色に彩られたアイテムの数々は、お花見のようにずっと眺めていたくなる可愛らしさです。苺と桜の織り成す味わいに、一足早い春の到来を感じます。見た目も春爛漫なスイーツ&セイボリーには、上質な旬食材を贅沢に使いました。フランスに春の訪れを告げる苺のケーキと言われる「フレジエ」はグラススタイルをご用意。グラスから見える愛らしい丸い形の苺スライスに加え、苺丸ごと一個を贅沢に使い、グリーンの色が美しいピスタチオのムースリーヌとあわせました。真っ白でふわふわな食感の「クレメダンジュ」は、爽やかな酸味のいちごとラズベリーソースがフロマージュブランの美味しさを引き立てます。そのほか、桜の香りがほんのり漂う「桜ガナッシュのタルト」や、桜いちごのクリームをあしらったマカロン、苺の大福など、春らしい色合いが目を惹くスイーツを集結しました。セイボリーもエレガントかつユニークなメニューが登場。まるで桜盆栽のような見た目のセイボリーは、桜海老のかき揚げ

PRESS RELEASE

をグリッシーニに飾ったもの。器の中の桜鱒のムースをディップしてお召し上がりいただけます。梅肉ソースがアクセントとなる、桜葉で香りづけしたチキングリルのラップサンドや苺のセビーチェで楽しむ帆立のグリルなど、セイボリーもバラエティ豊かに揃え、美味しさと美しさを追求した、春の訪れを感じるコレクションです。吹抜けが広がるエレガントな空間にて、桜色に彩られたアフタヌーンティーとともに優雅な午後のひとときをお過ごしください。

「桜いちごアフタヌーンティー」概要

期 間： 2020年3月1日（日）～4月30日（木）
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： 「桜いちごアフタヌーンティー」セット

<スイーツ>

- フレジェ
- 桜ガナッシュのタルト
- クレメダンジュ ベリーソース
- いちご大福
- 桜マカロン

<セイボリー>

- 桜チキンのラップサンド 梅肉ソース
- 桜海老かき揚げ 盆栽見立て
- 帆立のグリル いちごのセビーチェ

<スコーン>

プレーン、よもぎ
クロテッドクリームと桜いちごジャムで

<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。



中国料理「チャイナシャドー」：「和音 SAKURA スタイル」ディナー

中国料理「チャイナシャドー」では、料理長 黒柳正司がレストランからの眺望と桜が調和している景色に着想を得て創り出す桜コースがお目見え。和と中国料理のフュージョンコースとして提供している「和音」ディナーコースを期間限定にて、SAKURA スタイルにアレンジし、オリジナリティ溢れるチャイニーズに仕上げました。桜鯛のお刺身を桜オイルを使ってチャイニーズスタイルでご賞味いただく前菜や桜を乾燥させパウダー状にした桜塩を調味料として使う手長海老の炒め、そして桜リキュールのジュレと杏仁豆腐のデザートなど、目でも舌でも桜を楽しめるディナーコースです。窓に広がる東京の絶景と、ふんわり漂う桜の香りを楽しみながら、桜づくしのコースを存分にご堪能ください。



PRESS RELEASE

「和音 SAKURA スタイル」概要

期 間： 2020年3月2日(月)～4月19日(日)

場 所： 中国料理「チャイナシャドー」

時 間： 6:00p.m.～10:00p.m. (L.O. 9:00p.m.)

料 金： お一人さま 13,000円

内 容： 「和音 SAKURA スタイル」ディナー
「桜鯛のチャイニーズ SASHIMI 仕立て 桜オイル」、「手長海老の桜塩炒め」、
「杏仁豆腐と桜リキュールのジュレ」を含む計8品のコース

カクテル「The Breath of Spring (春の息吹)」



ヘッドバーテンダー 高橋 司がこの季節にご用意するのは、桜とチャイティーをベースにしたオリエンタルな味わいのカクテル「The Breath of Spring (春の息吹)」。陶器のカップにてご提供するこのカクテルは、待ちわびた春を迎える喜びや桜を愛でる和の心を表現しました。自家製の桜ウォッカとチャイティーに、メープルシロップでほんのり甘みをプラス。桜餡のミルクフォームをあしらい、日本人にはどこか懐かしいテイストながらも、スパイスのきいたチャイティーにより、オリエンタルなカクテルに仕上がりました。夜桜デートのあとにぜひお楽しみいただきたい一品です。

カクテル「The Breath of Spring (春の息吹)」概要

期 間： 2020年3月1日(日)～4月30日(木)

場 所： カフェ&バー「リュトモス」

時 間： 5:00p.m.～12:00p.m. (L.O. 11:30p.m.)

料 金： 「The Breath of Spring (春の息吹)」 2,100円

※ご予約・お問い合わせ：[公式サイト](#) または 03-5783-1111 (ホテル代表)

※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。

【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&リゾートについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、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

PRESS RELEASE

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 クラブバケーションズ、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.anaihg.com

IHG グループサイト：www.ihgplc.com

###