



ドン ペリニヨン プレミアムランチを開始

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、総支配人：エリック・ウェインマン）は、フレンチフュージョンレストラン「ザ・ダイニング」にて、最高級シャンパン「ドン ペリニヨン」を飲み放題でお楽しみいただけるランチプランを9月6日より開始いたします。

当プランには、2000年ヴィンテージのドン ペリニヨンとのマリアージュをご堪能いただけるよう季節に合わせた食材を取り入れたお料理をご用意いたしました。前菜、セカンドプレート、メイン、デザート、各々4～8種類のバラエティに富んだセクションの中から、お好みに応じてお選びいただけます。この機会にぜひ、ドン ペリニヨンとザ・ダイニングのオリジナリティー溢れるお料理を囲みながら優雅なひとときをお過ごしください。

- ドン ペリニヨン プレミアムランチ
- 期間：2008年9月6日（土）～11月30日（日）の土日祝祭日限定
- 時間：11：30～15：30（ラストオーダー）
- 利用時間：1組様につき、1時間30分とさせていただきます。
- 料金：13,000円（税金・サービス料込）



ご提供するドン ペリニヨンについて Dom Pérignon Vintage 2000

2000年ヴィンテージには、くちなしやバニラの透明感のある香りと、マンゴーと洋梨の表皮に滑り込むようなスパイス感があります。ピュアでありながら感触がよく複雑なスタイルは、醸造最高責任者がドン ペリニヨンにふさわしいと認めたヴィンテージにのみ造られる、非常に要求の高いクリエーションです。

ザ・ダイニングについて (フレンチフュージョン レストラン&バー)

南仏2ツ星レストラン「ロアジス」の味を伝える本格フランス料理をベースに、地中海、イタリアン、アジアンテイストを融合した、獨創性あふれるフュージョンスタイルをご提供いたします。日中は陽光ふりそそぐ開放感あふれる空間で、夜はキャンドルライトと水のハーモニーが醸し出す神秘的な空間で、あでやかに盛り付けられたお料理を、夜更けにはバーでグラスを傾けながら優雅な語らいをお楽しみいただけます。

営業時間：6:30～24:00 (L.O. 23:30) 26階 / 89席



メニュー

Appetizers

オマール海老、帆立貝、旬魚と季節野菜のジュレ、
生姜、ローズマリー、レモン風味

うすい豆の冷製ポタージュ、生姜とベルガモット風味のオリーブオイルのアイス添え

フォアグラのソテー、生姜とカフェタイムリーフのポトフ旬野菜添え

水牛のモッツアレラとトマト、パルマプロシュートハム

ずわい蟹のレムラードと季節野菜のジュレ、わさび風味
フルーツとまとのクーリーを添えて

Second Plate

マッシュルームオムレツ、トリュフソース

帆立、アスパラ、オレンジのオレキエッテ、マジョラム風味

真鯛の香り蒸し、フェネル、シトラス添え

キノコのリゾット、トリュフ風味

Main Dish

自家製パンチェッタの柔らか煮、ソースアンティポワーズ、
白いんげん豆、アスパラ、オリーブ添え

仔羊のハーブグリル、タスマニアペッパーベリーソース

仔牛の南仏風煮込みオーソブッコとリードボーのクリスピーソテー

イベリコポークの香草グリル、スダチと生姜風味のポトフ仕立て

スズキのソテー、魚介のプロスと季節野菜のソース香草風味

本日の鮮魚のソテー、アプリコットラベンダーソース

黒毛和牛フィレ肉のグリル、季節の野菜とカカオ風味ソース
(追加料金 + 2,800 円)

オマール海老と色とりどりの野菜のナージュ、生姜とシトラス風味
(追加料金 + 1,350 円)

Dessert

パインとココナッツのムース “ピーニャ・カラダ” オリエンタルな香りを添えて

チョコレートの5重奏 “エバーヌ”

ブランマンジェ ロータスティーの香りとミルクアイス、いちご添え

本日のアイスの盛り合わせとフルーツ添え

ベリーのタルト ヨーグルトとエピスのソース マンゴーのアイスを添えて

* メニューは時節により変更いたします。

ご予約・お問い合わせは：

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル「ザ・ダイニング」 TEL：03-5783-1258 まで。

ストリングスホテル東京インターコンチネンタルについて

ストリングスホテル東京インターコンチネンタルは、2003年5月に「ストリングスホテル東京」として開業し、2007年5月に「ストリングスホテル東京インターコンチネンタル」として新たなスタートをきりました。「Home away from Home ～ 第二の我が家」をコンセプトとしたホテルは、客室数206室、JR品川駅港南口徒歩1分という立地にありながら、都会の喧騒をよそに、ゆったりとおくつろぎいただける空間をご提供いたします。また、2つのレストラン「ザ・ダイニング（フレンチフュージョン）」、「チャイナシャドー（中国料理）」では旬の食材を使用したオリジナリティー溢れる料理をお楽しみいただけます。至高のおもてなしと安らぎのホテルライフを心ゆくまでご堪能ください。

広報担当： 足立 美香

TEL: 03-5783-1162 / e-mail: mika.adachi@intercontinental-strings.jp

www.intercontinental-strings.jp

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG・ANA・ホテルズグループジャパンは、2006年12月1日に、客室数で世界最大のホテルグループであるIHGと、ANAの業務提携により設立されたジョイントベンチャー会社で、国内で合計42ホテル、客室数12,000室以上を運営する日本最大の国際的なホテル運営会社です。
URL: www.anaihghotels.co.jp IHG・ANA・ホテルズグループジャパンの最新情報については、オンラインのプレスリリースサイトをご確認願います。 www.anaihghotels.co.jp/pr

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
ストリングスホテル東京インターコンチネンタルPR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

TEL: 03-3403-5328 / e-mail: info@kentosnetwork.co.jp

<http://www.kentosnetwork.co.jp/>