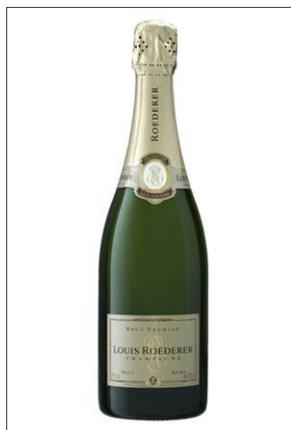




2009年5月

ストリングスホテル東京インターコンチネンタル ルイ・ロデレール シャンパーニュランチ&ディナーを開始

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」と中国料理「チャイナシャドー」の両レストランにて、至高のシャンパン「ルイ・ロデレール」をフリードリンクでお楽しみいただけるランチ&ディナープランを6月1日より開始いたします。



「ザ・ダイニング」では、ご盛況をいただきましたドンペリニヨン、ヴーヴ・クリコローズラベルに続く、第3弾のシャンパーニュ・ランチプランとなります。前回同様、季節に合わせた食材を取り入れたお料理を、バラエティに富んだセレクションの中からお好みに応じてお選びいただけます。

今回は、ディナーでもお楽しみいただけますよう「チャイナシャドー」では、シャンパーニュ・ディナーを開催いたします。ランチプラン同様、シャンパーニュをフリードリンクでお楽しみいただけ、メニューは8種類から成る特別コースをご用意いたしました。

この機会に、2つのレストランのお料理とシャンパーニュのマリアージュをご堪能ください。

WEEKEND CHAMPAGNE LUNCH ～シャンパーニュ・ランチ～

場所：フレンチフュージョンレストラン&バー「ザ・ダイニング」

期間：2009年6月1日～8月31日

時間：11：30～14：30（ラストオーダー 14：30）

料金：13,000円（税金・サービス料込）

土曜日、日曜日、祝日限定

ご予約・お問い合わせ ザ・ダイニング 03-5783-1258

WEEKDAY CHAMPAGNE DINNER ～シャンパーニュ・ディナー～

場所：中国料理「チャイナシャドー」

期間：2009年6月1日～8月31日

時間：17：00～21：00（ラストオーダー 21：00）

料金：18,000円（税金・サービス料込）

月曜日～木曜日限定

ご予約・お問い合わせ チャイナシャドー 03-5783-1257

※ シャンパーニュは1時間30分フリーフローでお楽しみいただけます。

ご提供する「ルイ・ロデールブリュット・プルミエ」について

200年以上家族経営で引き継がれてきたルイ・ロデール。
約4年もの長い熟成、こだわりのリザーヴワインやリキュールの使用など、他に類のない贅沢な造りのシャンパーニュです。豊かでまろやかなコクがあり、完璧かつ絶妙なバランスの多彩な味わいが、様々なお料理と素晴らしい饗宴を生み出します。

メニュー

ザ・ダイニング

(各セレクションの中より好きなメニューをお選びいただけます。)

STARTER

オマール海老と魚介類、季節の野菜のコンソメゼリー添え グリーンピースのムース シトラス風味
ピエモンテの森のハチミツでマリネしたフォアグラのコンフィ スパイス風味の赤ワインソース サラダ添え
本日の鮮魚のマリネ ウニのヴィネグレットソース 青紫蘇の香り
帆立貝のグリルとロメインレタスのシーザーサラダ スtringススタイル
モッツァレラ、フルーツマト、生ハムをフルーツバルサミコと共に

SECOND

初夏のオレキエッテ パンチェッタ、フレッシュトマトとバジリコのソース
マッシュルーム入りオムレツ、トリュフソース
本日のリゾット
本日のスープ

MAIN DISH

天然真鯛のオープン蒸し アサリとキャベツのソース
スズキのポワレ インゲン豆とチョリソーの軽いフリカッセ 赤ワインソース
本日の鮮魚のグリル 焦がしバターとシェリービネガー風味のソース
オマール海老のソテー 軽いジュと季節の野菜 ハーブの香り
特選黒毛和牛フィレ肉のグリル ポテトのコンフィとキノコのソテー
仔羊背肉のロースト ラタトゥイユのゴートチーズ焼き 南仏風
イベリコ豚の軽い煮込み サフランポテトのピューレ添え
仔牛ロース肉のポワレ パプリカチャツネと季節の野菜のソテー

DESSERT

ダイニング特製ブランマンジェと季節のフルーツソース
パッションフルーツとジャスミンティーのバークドケーキ ココナッツのアイスクリーム添え
アイスクリームの盛り合わせ
季節のフルーツタルト

チャイナシャドー

前菜三種盛り合わせ
帆立貝と文甲イカの紅麴炒め
焼き鴨の細切り入りふかひれのスープ
白身魚のスパイスソルト風味揚げ
芝海老とマコモ茸と空豆の炒め
鶏肉と甘酢生姜の蓮の葉包み蒸し 江南風
ミニラーメン
本日のお勧めデザート

※ メニューは時節により変更いたします。

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、独創性あふれるフュージョンスタイルの料理を提供いたします。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



チャイナシャドーについて (中国料理レストラン)

“温故知新”中国四千年の伝統的な技と味付けを基に、「香り」・「味」・「色彩」・「盛りつけ」・「食感」を、感性豊かに伝えます。創作の中国料理とは一線を画す『新感覚広東料理』は、各地方の伝統料理やテイストを織り交ぜつつ、素材の旨味を存分に活かしたやさしい味付けと中国伝来の“医食同源”を彷彿とさせ、からだに染みわたります。

営業時間：11:30～22:00 (L.O. 22:00) 26階 / 116席：個室を含む



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インターナショナル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。

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