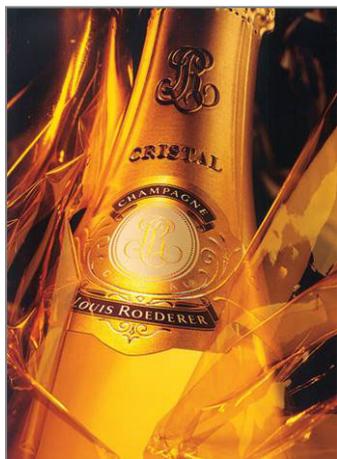




2009年8月

## 最高級シャンパーニュ「ルイ・ロデレールクリスタル」を フリーフローで楽しめるランチを開始



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、ホテルマネジャー：コリン・マッキヤンドレス）は、フレンチフュージョンレストラン「ザ・ダイニング」にて、最高級シャンパーニュ「ルイ・ロデレールクリスタル」をフリーフローでお楽しみいただける「ルイ・ロデレールクリスタルランチ」を2009年9月5日（土）より、1日10名様限定で開始いたします。

シャンパーニュをフリーフローでお楽しみいただけるランチプランは、昨年秋の開始以来、今回で4回目を迎えます。これまで、「ドンペリニオン」、「ヴーヴ・クリコローズラベル」、「ルイ・ロデレールブリュットプルミエ」と好評を得て、この度「ルイ・ロデレールクリスタル」とともに、皆さまをおもてなしいたします。

また、「ザ・ダイニング」のお料理を存分にお楽しみいただけるよう、お食事はスターター、前菜、メイン、デザートをごメニュー4～8種類よりお選びいただけるプリフィックスメニューをご用意しております。

この機会に、ザ・ダイニングのオリジナリティー溢れるお料理と最高級シャンパーニュとのマリアージュをご堪能ください。

### ルイ・ロデレール クリスタル ランチ 概要

- 期間：2009年9月5日（土）～9月27日（日）の土日祝日限定
- 時間：11：30～14：30（ラストオーダー）
- 料金：24,000円（税金・サービス料込）
- ご予約・お問い合わせ：「ザ・ダイニング」TEL：03-5783-1258
  - \* フリードリンクの時間は1組様につき、1時間30分とさせていただきます。
  - \* 当プランは1日10名様限定です。
  - \* その他の割引と併用することはできません。

### ルイ・ロデレール クリスタルについて



皇帝専用に造られたのがはじまりのプレステージシャンパーニュ“クリスタル”。厳選された特級畑また優良年のみの葡萄を使用して造られます。気品高く希少性もあり、豊潤な味わいが広がります。キング オブ シャンパーニュとして世界中からもてはやされ、優雅さと純粋さを追及した逸品です。

## 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を提供いたします。日中は陽光ふりそく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

### STARTER

オマール海老と白桃のライスパーパー包み パイナップルと新生姜の香り  
バンデ産鴨のフォアグラのソテー とうもろこしのガレットとトリュフ風味のソース  
本日の鮮魚のマリネとブランダードのムース ニース風サラダ仕立て  
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  
モッツアレラ、フルーツマト、生ハムをフルーツバルサミコと共に

### APPETIZER

自家製ペンネリガーテ 魚介とトマトのミートソース  
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

天然真鯛とムール貝のマリエール サフラン風味  
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  
本日の鮮魚のポワレ 月桂樹の葉とタイムの香り オリーブソース  
オマール海老のグリル ライムとパスティスの香り サラダ添え (追加料金 1,470円)  
特選黒毛和牛のグリル 柚子胡椒風味のソースとサヤインゲンのレリッシュ (追加料金 3,045円)  
仔羊背肉のロースト 旬赤ナスのブレゼ スパイスの香るソース  
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  
シャラン産鴨胸肉のポワレ カカオソースとアーモンドのムースと共に

### 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

\* 時節によりメニューは変更いたします。

### 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](http://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40ホテル、客室数11,500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。

2009年4月1日には、沖縄で初めての国際的なラグジュアリーホテルとして、ANAインターコンチネンタル万座ビーチリゾート、ANAインターコンチネンタル石垣リゾートが同時にオープンしました。

URL: [www.anaihghotels.co.jp](http://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/corporate/pr](http://www.anaihghotels.co.jp/corporate/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](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)

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