

2020年4月1日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

ホテル雅叙園東京 お茶スイーツアフタヌーンティーを販売

2020年4月13日(月)より開始

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地:東京都目黒区 / 総支配人:吉澤真一朗)では、4月13日(月)より6月30日(火)まで、New American Grill “KANADE TERRACE”にてお茶スイーツアフタヌーンティーを実施いたします。京都を代表する日本茶専門店である一保堂茶舗の日本茶などを使用した期間限定のアフタヌーンティーをお楽しみください。



お茶スイーツアフタヌーンティー

抹茶をはじめ、玉露やほうじ茶、玄米茶を使用したお茶本来のうまみを感じていただけるアフタヌーンティー。枳に入った「栗と抹茶の羊羹」や玉露の旨味を高カカオのボンボンに閉じ込めた「玉露のボンボン」、ほうじ茶特有の甘みを生かした生地(にホワイトチョコレートのムースを合わせた「ほうじ茶のオペラ」、香ばしさとほのかな苦みが特徴の「玄米茶のスコーン」などがラインナップ。スイーツ1品1品に新たなお茶の風味を感じていただくためにシンプルではっきりとした味わいに仕上げました。

お茶スイーツアフタヌーンティー概要

【提供期間】2020年4月13日(月)～6月30日(火)

【提供場所】New American Grill “KANADE TERRACE” (ホテル雅叙園東京1階)

【提供時間】4月13日(月)～4月28日(火)

12:00～17:30(L.O.)

4月29日(水)～6月30日(火)

平日 14:30～17:30(L.O.)／土日祝 15:00～17:30(L.O.)

【料金】 お一人様 3,800 円 (税・サ別) / シャンパーニュ付 お一人様 5,300 円(税・サ別)

【予約・問い合わせ】 050-3188-7570 (レストラン総合案内 10:00-19:00)

<内容>

玉露のボンボン / ほうじ茶のオペラ / 黒胡麻と抹茶のガトー / 北欧紅茶のヴェリーヌ / 黒豆茶のバターサンド / 栗と抹茶の羊羹 / アールグレイのパウンドケーキ / 玄米茶のスコーン / 冷製そら豆のスープ / クロワッサンのチキンサンド / ホタテと抹茶のキッシュ / キヌアを纏った豚のリエット



New American Grill “KANADE TERRACE”内観とアフタヌーンティー(イメージ)

一保堂茶舗とは

1717年創業の日本茶専門店。近江出身の創業者が、京都のほぼ中心に位置する寺町二条にお茶、茶器、陶器を扱う店として「近江屋」を出したのが始まり。近江屋の扱うお茶の品質の良さは評判を呼び、やがて、今から約 170 年前、山階宮より「茶、一つを保つように」と「一保堂」の屋号を賜りました。扱う日本茶は抹茶、玉露、煎茶、番茶など穏やかな香りと上品な甘み、まろやかな味わいが特徴の「京銘茶」。変わらない品質を保ち続け、全国的にも高い評価を得る、京都の老舗です。



ホテル雅叙園東京とは

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京は、館内のいたるところで絢爛豪華な美術・工芸品をご覧いただける、日本美が詰まった唯一無二のミュージアムホテルです。館内には日本画 約 700 点、美術工芸品を含めると約 2,500 点の作品が点在し、客室は全 60 室すべてがスイートルーム仕様で 80 m²以上の広さを誇ります。

〒153-0064 東京都目黒区下目黒 1-8-1 TEL:03-3491-4111 (大代表) <http://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

<本件に関する報道関係者からのお問合せ>

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、川中

TEL:03-5434-3832 / FAX:03-5434-3147

E-mail : press@hotelgajoen-tokyo.com