

2020年6月4日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

爽やかでさっぱりとしたスイーツとセイボリーを堪能

サマーアフタヌーンティー

New American Grill “KANADE TERRACE”にて2020年7月1日(水)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、7月1日(水)より8月31日(月)まで、New American Grill “KANADE TERRACE”にてサマーアフタヌーンティーを実施いたします。



サマーアフタヌーンティー

New American Grill “KANADE TERRACE”では、季節の食材を活かしたアフタヌーンティーを販売し、好評をいただいております。今夏は、マンゴーの中でも特に芳香に優れたアップルマンゴーにパッションゼリーを重ねた「完熟マンゴーのミルフィーユ」や、大きめの果肉とココナッツ・生クリームの相性がぴったりな「西瓜のヴェリーヌ」、ズッキーニ、ナス、ジャンボピーマンなどカラフルな夏野菜が食欲を増進するラタトゥイユ、冷製コーンスープなど、暑い夏を乗り切る爽やかでさっぱりとしたスイーツとセイボリーをご用意しました。今年の夏は New American Grill “KANADE TERRACE”で夏季限定アフタヌーンティーをお愉しみください。

サマーアフタヌーンティー概要

【提供期間】2020年7月1日(水)～8月31日(月)

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

【提供時間】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>

西瓜のヴェリーヌ / 完熟マンゴーのミルフィーユ / 東京抹茶のマカロン / 大葉の生チョコ / レモンライム / 白桃とベルベリーのタルト / 夏のパウンドケーキ「向日葵」 / ルバーブのスコーン / 生ハムとモッツアレラのサンド / 冷製コーンスープ / ラタトゥイユ / 夏野菜のキッシュ / 水蛸とミニトマトのピンチョス



写真左から：New American Grill “KANADE TERRACE”内観とサマーアフタヌーンティー(イメージ)

営業再開に伴う、新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786>

レストランをご利用のお客様に対する取り組みについて

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_rest.pdf

ホテル雅叙園東京とは

90年以上の伝統を受け継ぎ、2,500点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全60室の客室は、80㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした23の宴会施設、そして東京都指定有形文化財の「百段階段」を有しています。

また、世界80カ国、520軒を超える独立系の小規模なラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Traveller Made®」に加盟しています。

【お問い合わせ先】

ホテル雅叙園東京 広報事務局(共同ピーアール内)

担当:宇高(うだか)、三本(みつもと)、神津(こうづ)

T E L:03-3571-5193 / F A X:03-3571-5360

hotelgajointokyo-pr@kyodo-pr.co.jp

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、川中

T E L:03-5434-3832 / F A X:03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com