

2021年8月11日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

今秋のトレンドカラーを表現

秋の味覚集う、色彩豊かな芸術的スイーツを目と舌で堪能

「秋のアフタヌーンティー」を販売

New American Grill “KANADE TERRACE”にて2021年9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、2021年9月1日（水）～9月30日（木）、11月1日（月）～11月25日（木）の期間限定で「秋のアフタヌーンティー」を、New American Grill “KANADE TERRACE”にて販売いたします。



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。今秋は、「芸術の秋」に基づき、秋のトレンドカラーをテーマにしたアフタヌーンティーをご用意。巨峰やマスカット、林檎や和栗、かぼちゃなどの秋の味覚をふんだん使用しながら、トレンドカラーを色鮮やかなスイーツで表現いたしました。巨峰とカシスのジュレ、ざくろのポンポン、紅葉（かぼちゃと白餡のタルト）などの旬の食材の組み合わせが味わい深いスイーツをはじめ、栗のスープ、きのこのキッシュなどのセイボリーをご堪能いただけます。トレンドカラーが持つ色味から連想する情景に思いを馳せながら味わうのもおすすめです。

また、9月は「洋梨のフロズンカクテル」、11月は「2種のグレープカクテル」と、秋の果実のうまみが口いっぱい広がる、季節限定のシーズナルカクテルもご用意いたします。

今秋はホテル雅叙園東京で、今だけの心ときめくメニューを存分にお楽しみください。

■「秋のアフタヌーンティー」概要

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

【期間】 2021年9月1日（水）～9月30日（木）、11月1日（月）～11月25日（木）

【時間】 14：30 - 17：30（L.O.）

【料金】 1名様 4,400円（税込・サ別）／グラスシャンパーニュ1杯付 6,270円（税込・サ別）

※ 秋のアフタヌーンティーは数量限定となります。

<内容>

巨峰とカシスのジュレ / 胡桃と栗のモンブラン / マスカットのフロマージュ / ざくろのボンボン / 紅葉（かぼちゃと白餡のタルト） / 抹茶とチョコレートのテリーヌ / 和栗のパウンドケーキ / レーズンのスコーン / 鴨のスモークとオニオンのクロワッサンサンド / 栗のスープ / きこのキッシュ / たこのガリシア風ピンチョス

■「シーズナルカクテル」概要

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

【期間】 2021年9月1日（水）～9月30日（木）、11月1日（月）～11月25日（木）

【時間】 11:30 - 23:00（L.O.）

【料金】 9月限定：洋梨のフロズンカクテル

1,870円（税込・サ別）

11月限定：2種のグレープカクテル

1,650円（税込・サ別）

※ 提供時間が変更となる場合がございます。

<洋梨のフロズンカクテル>

秋の訪れを感じさせる洋梨をフレッシュなまま贅沢に使った、とろんとした口当たりのフロズンカクテル。9月はまだまだ残暑が続くため、味わいは複雑なものにせず、洋梨のフレーバーをストレートに出してキリッと爽やかに仕上げました。

※ノンアルコールのご用意も可能です。



<2種のグレープカクテル>

フランスのワイン醸造用のブドウを使用し、濾過工程や糖度、酸味の分析工程までワイン同様に手をかけたジュースのアラン・ミリア。同じくフランス産のマスカットリキュールのミスティアと併せて「黒ブドウ」と「白ブドウ」の特徴的な味わいをブレンド。濃厚で果実味たっぷりの黒ブドウジュースの中から覗かせる、マスカットの爽やかな味わいがチャーム的なカクテルです。

※ノンアルコールのご用意も可能です。



【予約・問合せ】 050-3188-7570（レストラン総合案内 10：00 - 19：00）

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/66126>

■New American Grill “KANADE TERRACE” 内観



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。

URL : <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/gajoen/>

Instagram : <https://www.instagram.com/hotelgajoentokyo/>

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 PR 事務局（プラチナム内）

担当：島田、柳沼、新井

T E L : 03-5572-6072 / F A X : 03-5572-6075

hotelgajoen-tokyo_pr@vectorinc.co.jp

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡、武

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

press@hotelgajoen-tokyo.com