

ふわりと漂う春の香りでお花見気分を堪能  
「さくらアフタヌーンティー」、「さくらカクテル」  
ノンアルコールドリンクも登場し、ホテル雅叙園東京にて2022年3月14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:吉澤真一郎)では、2022年3月14日(月)より4月10日(日)までの期間限定で「さくらアフタヌーンティー」、「さくらカクテル」、「さくらレモネード」を、いずれも New American Grill “KANADE TERRACE”にてご提供いたします。



目黒川に桜が咲き誇るこの季節のアフタヌーンティーは、桜がふわりと香り春の気分に含まれる、桜尽くしのメニューをご用意いたします。桜とホワイトチョコレートのムースの土台に、苺のモンブランクリームを絞った「桜モンブラン」は、ムースの中に大きめに刻んだ桜の花びらを混ぜ込み、舌の上に残るその食感とほのかな香りをお愉しみいただけます。他にも、抹茶のビスキュイ、桜のクレームオブル、桜餡を層にした「桜のオペラ」、生チョコを桜の葉で包んだ「苺とさくらの生チョコ」、タルトに桜の羊羹を詰めた「桜のタルト」など、日本美を感じるスイーツをとり揃えました。セイボリーには、新芽のような優しいグリーンが印象的な「空豆の冷製スープ」や、低温調理でしっとり仕上げたチキンハムとシャキシャキ食感のキャロットラペを挟んだ「チキンハムのハニーマスタードサンドイッチ」などをご用意いたします。

また、「さくらカクテル」には、2種の桜リキュールやシロップに、レモンを組み合わせ、丸く可愛らしい氷には塩漬けた桜の花を忍ばせました。飲み進めると、氷から溶け出す塩気で桜の香りが際立ち、ホテルにいながらお花見気分を愉しめます。ノンアルコールの「さくらレモネード」は、桜シロップやレモン果汁にクランベリージュースをミックスした淡いピンクのレモネードに桜の花を散りばめ、ウキウキとした雰囲気演出。酸っぱすぎない味わいにやわらかな春を感じます。

今年のお花見シーズンは、春の魅力を丸ごと詰め込んだホテル雅叙園東京の桜メニューで、華やかなひとときをお過ごしください。

## ■「さくら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】 2022年3月14日（月）～4月10日（日）

【時間】 14：30～17：30（L.O.）

【料金】 4,950円 / グラスシャンパーニュ付 6,820円

※いずれも、税込・サ別、1名様料金です。

※数量限定となります。

### <さくらアフタヌーンティー>

桜とシャンパンのジュレ / 桜モンブラン / 桜のオペラ / さくらボンボン / 苺とさくらの生チョコ / 桜のタルト / よもぎスコーン / 桜マドレーヌ / チキンハムのハニーマスタードサンドイッチ / 空豆の冷製スープ / チェリートマトとモッツアレラチーズのジェノベーゼ / ボイル海老のオレンジマリネ



## ■「さくらカクテル」、「さくらレモネード」概要

【店舗】 New American Grill “KANADE TERRACE”

（ホテル雅叙園東京 1階）

【期間】 2022年3月14日（月）～4月10日（日）

【時間】 11：30～23：00（L.O.）

【料金】 さくらカクテル（写真左） 1,760円（税込・サ別）

さくらレモネード（写真右 / ノンアルコール） 1,320円（税込・サ別）



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

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/71130>

## ■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](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、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