

2023 年 5 月 25 日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

日本の節句文化を食で堪能 「七夕アフタヌーンティー」を期間限定でご提供 Cafe & Bar「結庵」にて 2023 年 7 月 1 日（土）より 7 日間限定

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：森木岳明）では、2023 年 7 月 1 日（土）～7 月 7 日（金）の期間限定で「七夕アフタヌーンティー」を、Cafe & Bar「結庵」にて販売いたします。



ホテル雅叙園東京では、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。7 月 1 日から 7 日間限定で提供するメニューには、七夕に食べると縁起が良いと言われるものや、季節の変わり目に体をいたわるのにぴったりな食材を取り入れました。スイーツでは、飲む点滴とも呼ばれ、夏バテ防止に効果的な甘酒を使用した生チョコレートのほか、「白桃のコンポート」、「完熟マンゴーのタルト」など、みずみずしい夏のフルーツをふんだんに取り入れました。白桃のコンポートは、琥珀糖の蓋を開けると金魚鉢に見立てたガラスの器の中にチョコレートで作られた小さな金魚が。夏を感じる涼やかな演出にも注目です。セイボリーには、七夕の行事食としてよく知られているそうめんをガスパチョ風のスープで洋風にアレンジした「冷製トマトのスープそうめん」や、昆布に似た瀬戸内産の真鯛の手毬寿司など、節句を祝うに相応しいメニューをご用意いたしました。また、季節のお飲み物では、和紅茶と笹の葉のブレンドに白桃が甘く香る「七夕ブレンドティー」、織姫と彦星が再会する夜空をイメージした「スターナイトハーブティー」をお楽しみいただけます。

季節を彩る五節句のひとつ「七夕」をホテル雅叙園東京で過ごしてみたいはいかがでしょうか。

■「七夕アフタヌーンティー」概要 ※数量限定となります。

【店舗】Cafe & Bar「結庵」(ホテル雅叙園東京内)

【期間】2023年7月1日(土)～7月7日(金)

【時間】14:00～17:00 (L.O.)

【料金】¥5,280 / グラスシャンパーニュ付 ¥7,150

(いずれも税込・サ別)

<メニュー>

すいかの杏仁豆腐 / 白桃のコンポート / 抹茶と白いんげん豆のムース / 甘酒の生チョコ / 胡麻のパンナコッタ / 完熟マンゴーのタルト / 夏のパウンドケーキ「向日葵」 / 昆布ベ真鯛の手毬寿司 / 冷製トマトのスープそうめん / ささみとピーナッツバター胡麻ダレの洋風バンバンジー / 窯揚げしらすと九条ネギのキッシュ

<お飲物>

★スターナイトハーブティー / ★七夕ブレンドティー / ブレンドコーヒー / アイスコーヒー / アイスティー / ダージリンティー / アッサムティー / カモミールティー / アールグレイティー / 酵素発酵茶 La 香寿緑茶 (アイス)

★印は、季節替わりのホテルオリジナルブレンドティーです。



七夕アフタヌーンティー



Cafe & Bar「結庵」外観

【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/74244>

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「百段階」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「Serandipians®」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/hotelgajointokyo/>

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡 志乃
T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147
press@hotelgajoen-tokyo.com