

2023年6月6日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

果実 1/2 玉を器に見立てた贅沢な夏スイーツ 「リッチシェイブアイス」をご提供

Cafe & Bar「結庵」にて2023年7月1日（土）より期間限定

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、Cafe & Bar「結庵」にて2023年7月1日（土）～8月31日（木）の期間限定で「リッチシェイブアイス」を販売いたします。



Cafe & Bar「結庵」で毎年人気のシェイブアイスが今夏も7月より始まります。ミルク風味のシェイブアイスは、アイスクリームのような濃厚さでありながら、まるで淡雪のようにふわふわとしたくちどけが特徴です。合わせる果実は、すいかとメロンの2種類をご用意。どちらも1/2玉を贅沢に使用し、果実そのものの美味しさも存分に愉しめる仕上がりです。舌の上でまろやかに溶けるリッチな味わいをご堪能ください。

■「リッチシェイブアイス」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）～8月31日（木）

【時間】11:30～17:00（L.O.）

【料金】¥3,080 / グラスシャンパーニュ付 ¥4,620（いずれも税込・サ別）

【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/74458>



リッチシェイブアイス メロン

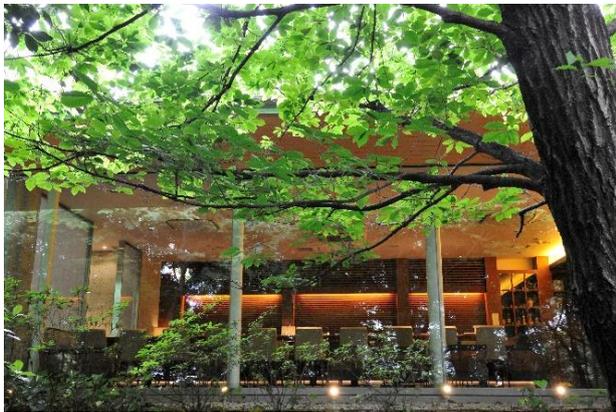
青肉の器にミルクテイストのシェイブアイス
をふんわりと盛り付け、赤肉メロンのピュー
レとエスプーマで仕上げました。



リッチシェイブアイス すいか

すいかのみずみずしい果汁がシェイブアイス
のミルクと調和します。種に見立てたタピオ
カの食感もお愉しみてください。

■Cafe&Bar「結庵」



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「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