

2024年2月15日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京  
HOTEL GAJOEN TOKYO

## New American Grill “KANADE TERRACE”ティースタンドをリニューアル 「さくらアフタヌーンティー」を期間限定販売

ホテル雅叙園東京にて、2024年3月16日（土）よりご提供

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、2024年3月16日（土）～4月7日（日）の期間限定で「さくらアフタヌーンティー」を、New American Grill “KANADE TERRACE”にてご提供いたします。



New American Grill “KANADE TERRACE”で好評をいただいている季節のアフタヌーンティーは、ティースタンドをリニューアル。縁起物の象徴であり、ホテル内を彩る日本画のモチーフにも多く取り入れられている扇形を3段のプレートにし、雅やかな舞をイメージしたオリジナルスタンドが完成いたしました。

今回のメニューのテーマは「さくら」。複数の層からなる「抹茶と桜のオペラ」は、桜餡を敷き、ビスキュイ生地には、桜の葉で香りづけした抹茶シロップを染み込ませました。他にも、「さくらと大納言のロール」や、「桜と日本酒のパウンドケーキ」など、和素材と桜を組み合わせ、日本の春の情景を表現したスイーツが揃います。セイボリーには、桜海老や菜の花、山菜など、旬の恵みがたっぷり。「よもぎと山菜の焼きリゾット」や、「自家製スモークサーモンと新玉ねぎのサンドイッチ」など、春を存分に味わう4品をご用意いたします。お飲み物は、桜フレーバーの煎茶や紅茶など季節のおすすめティーを含む11種のほか、桜色のスパークリングワインやカクテル付も。

ふわりと漂う春の香りに誘われて、心浮き立つ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 ※数量限定となります。

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

【期間】 2024 年 3 月 16 日 (土) ~4 月 7 日 (日)

【時間】 15:00~17:30 (L.O.)

【料金】 ¥6,600 / グラスロゼスパークリング付 ¥8,470 / 桜コスモポリタン付 ¥8,470 / 桜レモネード付 ¥8,250 (いずれも税込・サ別)

<メニュー>

桜のミルクプリン / 抹茶と桜のオペラ / 桜と塩麴のムース / さくらボンボン / よもぎスコーン 餡バター添え / 桜と日本酒のパウンドケーキ / さくらと大納言のロール

<セイボリー>

桜海老と菜の花のキッシュ / よもぎと山菜の焼きリゾット / 自家製スモークサーモンと新玉ねぎのサンドイッチ / 新じゃがいものポタージュ

<お飲物>

★京乃さくら煎茶 / ★国産さくら紅茶 / ★さくらローズティー / 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

【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>



## ■さくらカクテル 概要

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

【期間】 2024 年 3 月 16 日 (土) ~4 月 7 日 (日)

【時間】 11:30~21:30 (L.O.)

【料金】

桜コスモポリタン (写真左) ¥1,870 (税込・サ別)

目黒川に咲き誇る桜をイメージしました。ウォッカをベースに、桜花やチェリーの上品な甘さと華やかな香りが広がります。



桜レモネード (ノンアルコール・写真右) ¥1,650 (税込・サ別)

レモンの爽やかな酸味と、桜の香りを纏ったやさしい甘みが絶妙に調和した大人の味わい。淡い桜色のグラデーションが春の訪れを感じさせます。

【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>

## ■その他、桜関連商品のご案内

### <クッキー缶・さくら>

ホテル内に描かれたアートから、優美な花見のシーンを写し取った春限定のデザイン缶に、抹茶やごま、きなこなどの和素材をはじめとし、紅茶やココアなど味わい豊かな12種類のフレーバーをぎっしりと詰め合わせました。気品あふれるデザインは、お世話になった方に感謝を伝える贈り物や、春のお祝い行事の一品にもぴったりです。



【店舗】PATISSERIE「栞杏 1928」、公式オンラインショップ

【発売日】2024年3月1日（金）※数量限定

【料金】¥5,000（税込）

【ご予約・お問合せ】03-5434-5230（PATISSERIE「栞杏 1928」 11:00~20:00）

【URL】<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/95345>

## 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](mailto:press@hotelgajoen-tokyo.com)