

2024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

夏色の果実が目と舌を魅了する 「サマー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7月8日（月）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7月8日（月）～8月31日（土）の期間限定で「サマー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、好評をいただいています。夏本番のこの時期は、旬の果実や夏野菜をふんだんに使用した目にも鮮やかなメニューが揃います。

スイーツは、ココナッツのダクワーズを土台に、パッションのクリームとジュレ、スライスしたマンゴーの果肉を何層にも重ねた「完熟マンゴーのテリーヌ」、ライムの果汁と果皮たっぷりのシブーストにレモンのコンフィを添えた「レモンライムのガトー」、アボカド、はちみつ、レモンを甘さ控えめのペーストにし、キウイフルーツ本来の甘みや酸味を引き立てた「アボカドとキウイのタルト」など、果実の魅力を活かして味わえる6種を、セイボリーには、ミントシロップでコンポートにした桃と、リキュールの効いたマスカルポーネを合わせ、リッチな味わいに仕上げた「桃と胡桃のフルーツサンド」、夏の食欲を刺激する「赤海老と夏野菜のセビーチェ」、「ガスパチョ」の3種をご用意いたします。色鮮やかな旬の味覚とともに、優雅な昼下がりをお過ごしください。

■ **サマー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7月8日(月)～8月31日(土)

【時間】 15:00～17:30 (L.O.)

【料金】 ¥6,600 / グラスシャンパーニュ付 ¥8,470 (税込・サ別)

【メニュー】

<スイーツ>

白桃とプラムのジュレ / 完熟マンゴーのテリーヌ / レモンライムのガトー / パッションマカロン / 豆乳ときな粉のスコーン / アボカドとキウイのタルト / 夏のパウンドケーキ「向日葵・ひまわり」

<セイボリー>

赤海老と夏野菜のセビーチェ / ガスパチョ / 桃と胡桃のフルーツサンド

<お飲物>

★ネイチャーラズベリーティー / ★サンライズ・マンゴーティー / ★桑乃葉玄米茶 / 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 / 特製ほうじ茶 (ホット、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

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/86484>

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



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/hotelgajoentokyo/>

【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