

2024年9月5日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

ティースタンドに浮かぶ月を愛で、深まりゆく秋を堪能 「月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10月5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10月5日（土）～11月15日（金）の期間限定で「月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、東京都指定有形文化財「百段階段」で開催の企画展「月百姿×百段階段～五感で愉しむ月めぐり～」の開会に合わせ、月をテーマに、深まる秋をイメージしたアフタヌーンティーをご用意いたします。

スイーツは、ごろんと入った栗が半月のような「和栗のパウンドケーキ」や、柿のコンポートと桂花陳酒のジュレを月のきらめきに見立てた「早生柿のパンナコッタ」など、月を連想させる品々のほか、ペストリー料理長生野剛哉が六甲山で見た秋の景色から着想を得て誕生した かぼちゃのタルツ「紅葉」がミニサイズで登場。ベースになるアーモンドと白餡のタルトに、裏ごししたかぼちゃ餡を竹串でのせていく和菓子の技法を取り入れ、木々が秋色に染まる様子を表現いたしました。セイボリーは、栗とマッシュルームのサラダをムースが覆う「栗のムース トリュフ風味」など、満月をイメージした3種が揃います。

空が高く澄み渡り、美しい景色を見せてくれるこの季節、芸術と食を通して五感で愉しむ月めぐりはいかがでしょうか。

■月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10月5日(土)～11月15日(金)

【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) / 企画展「月百姿×百段階段～五感で愉しむ月めぐり～チケット付 ¥8,200 (税サ込)

【メニュー】

＜スイーツ＞

早生柿のパannaコッタ / マロンカシス / 三色生チョコ / うさぎマカロン / プレーンスコーン / 和栗のパウンドケーキ / 紅葉(かぼちゃのタルト) / 黒胡麻とショコラのシュー

＜セイボリー＞

栗のムース トリュフ風味 / かぼちゃと海老の白玉 みたらし風 / ジャガイモのクレープスフレ イタリア産キャビア添え

＜お飲物＞

★ムーン・スマイルティー / ★ピーチ・ローズティー / ★月見ほうじ茶 / 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/66157>

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



■企画展「月百姿×百段階段～五感で愉しむ月めぐり～」概要

「最後の浮世絵師」とも評された月岡 芳年が月にちなんださまざまなモチーフを描いたシリーズ「月百姿」より、20点を前後期に分けて展示するとともに、現代のアーティストによる月をモチーフにした作品が登場。浮世絵に描かれた月が目の前に現れたような空間や、ダイナミックな月アートと建築とのコラボレーションなど、文化財建築を照らし出す今昔の月が、没入感あふれる世界を演出いたします。

【期間】 2024年10月5日(土)～12月1日(日) ※11月5日(火)は展示替のため休館

【時間】 11:00～18:00 (最終入館17:30)

【会場】 ホテル雅叙園東京 東京都指定有形文化財「百段階段」

【料金】 [当日券] 一般 ¥1,600 / 大学・高校生 ¥1,000 / 小・中学生 ¥800

[前売券] 一般 ¥1,300 / 大学・高校生 ¥900 / 小・中学生 ¥600 (全て税込)

※未就学児無料、学生は要学生証呈示 ※前売券は10月4日(金)まで

【お問合せ】 03-5434-3140 (イベント企画 10:00～18:00)

【URL】 https://www.hotelgajoen-tokyo.com/100event/tsukinohyakushi_exhibition



ペストリー料理長 生野剛哉プロフィール



川崎日航ホテルやパンパシフィックホテル横浜（現・横浜ベイホテル東急）などを経て2006年にパティスリー葉山庵統括パティシエ就任。その後、ラヴィマーナ神戸やホテル日航東京（現・ヒルトン東京お台場）にてペストリーシェフに就任。2004年にはクープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2005日本予選決勝大会に出場。2016年5月ホテル雅叙園東京のペストリー料理長に就任。「シンプルに作ること、素材を生かすこと」をモットーとし、選りすぐりの素材の魅力を最大限に引き出すスイーツ作りを心がけています。

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
TEL：03-5434-3832 / FAX：03-5434-3147
press@hotelgajoen-tokyo.com