

2023年8月10日

秋の味覚をテーマとしたアフタヌーンティー「実りの秋」を販売



詳しくはこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/plan/104950/index.html>

二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区、総支配人 川村 美樹 かわむら よしき）では、2023年9月1日（金）～11月30日（木）の期間、30階「The 30th Dining Bar」にて、秋の味覚をテーマとしたアフタヌーンティー「実りの秋」を販売します。

都心にありながら多摩川や富士山など自然が織り成す美しい景観をご堪能いただける「The 30th Dining Bar」。高層階ならではの開放的な空間で、味わい豊かな「秋の味覚」をテーマとした全12種類のラインナップによるアフタヌーンティーをご用意します。

スイーツのひとつ「カボチャのキャラメリゼ風」は秋の三大味覚であるカボチャをひと口サイズにカットしてメープルシロップに浸し、オーブンで繰り返し火を入れご用意します。アクセントには、ほろ苦い「カカオニブ」をあしらひスポイトに用意したヨーグルトと合わせてお楽しみいただけます。セイボリーには旬の無花果に「カマンベールチーズ」と「ミモレット」をあしらった「カナッペ」をご用意。無花果の独特な甘みとチーズの芳醇な香りの絶妙なマリァージュをお楽しみいただけます。

天候の良い日の夕方には、太陽が沈む空の美しいグラデーションで秋の夕暮れをお楽しみいただける「The 30th Dining Bar」。今後もシーズンに合わせた魅力あるラインナップで、商品展開してまいります。



【上段】※右奥より時計周り

- ・真鯛の昆布締め 梅ジュレと紫蘇
- ・生ハムと無花果 チーズのカナッペ
- ・キノコとカボチャのクロケット
- ・カボチャのキャラメリゼ風



【中段】※右奥より時計回り

- ・カヌレ
- ・紫いもと紅茶のタルト
- ・クロワッサンサンド
- ・スコーン



【下段】※右奥より時計周り

- ・ぶどうムース
- ・オペラ
- ・カボチャプリン
- ・モンブラン

■概要

名称：アフタヌーンティー 「実りの秋」

期間：2023年9月1日（金）～ 11月30日（木）

場所：30階 The 30th Dining Bar

時間：ティータイム 14:00～17:00（L.O.15:00）2時間制

料金：お一人さま ¥4,800

内容：時間内にお代わり可能なお飲み物がセットになります。

TWG Tea／コーヒー／オレンジジュース／ウーロン茶

※ご利用日2日前の17時までにご予約をお願いいたします。

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はお一人さま用のイメージです。

■TWG Tea

シンガポール創業の TWG Tea は世界屈指のラグジュアリーティーブランドであり、商工会議所設立によって、シンガポールが茶葉やスパイスなど美食家に愛される食材・食品の貿易基地となった1837年をブランドのシンボルとしています。

<https://www.tokyugf-twg-tea.com/>

■The 30th Dining Bar 概要

朝食／7:00～10:00（L.O.9:30）ランチ／11:30～14:00（L.O.12:30）

ティー／14:00～17:00（L.O.16:00）ディナー／17:00～21:00（L.O.20:00）

※状況により営業時間の変更がございます。

TEL：03-3707-7200（レストラン予約）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/index.html>

■二子玉川エクセルホテル東急 概要

所在地：〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ 30F

TEL：03-3700-1093

部屋数106、レストラン2ヶ所、宴会場2ヶ所

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/index.html>

◆◆本件に関するお問い合わせ◆◆

二子玉川エクセルホテル東急 販売促進 担当：熊澤（くまざわ）

TEL：03-3700-1093（ホテル代表） FAX：03-3700-1098

E-mail：j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp