

～ 7種類の宝石のようなスイーツが輝く、「ジュエリーシリーズ」第2弾 ～

『春のジュエリープレート』

2014年 3月1日（土）～3月31日（月）



ホテル イースト21東京(東京都江東区 総支配人:小川 矩良)では、『春のジュエリープレート』を、3月1日(土)より31日(月)の期間限定で、ホテル2階「ロビーラウンジ」にて販売いたします。昨年9月に開業記念の特別メニューとして販売し、ご好評いただいた「ジュエリープレート」の第2弾となり、春をテーマに色鮮やかな7種類のスイーツをご用意いたしました。

「さくら杏仁」や「春いちごのコンポート」、「チーズタルトのフルーツのせ」など、季節のスイーツから定番の商品まで、7種類の味をお楽しみいただけます。

噴水の奏でる音に耳を傾けながら、開放感のある優雅な空間でくつろぎのひとときをお過ごしいただけます。

リリースに関するお問い合わせは…

営業企画室 坂本 裕輔
TEL:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520
MAIL:sakamoto_y@hotel-east21.co.jp

【商品詳細】 『春のジュエリープレート』

小さな宝石のような7種類のスイーツをワゴンサービスして、お客様の目の前で仕上げます。7種類のバラエティ豊かな味とお飲み物をお楽しみいただけるデザートセットです。

◇商品内容

【7種類のスイーツ】

- ◆ さくら杏仁・・・さくらリキュール(ノンアルコール)を使用した杏仁豆腐とさくらのゼリー
- ◆ 春いちごのコンポート・・・カシスゼリーとグロゼイユ(すぐり)、フランボワーズを加えたいちごのコンポート
- ◆ グラスフロマージュクリュ・・・チョコレートクリームとクリームチーズ、シュトロイゼル(チョコレートクッキー)のグラススイーツ
- ◆ ピスタチオのクリームブリュレ・・・ピスタチオペーストを練り込んだ、濃厚で滑らかなプリン オレンジチュイル付き
- ◆ チーズタルトのフルーツのせ・・・季節のフルーツをのせたチーズタルト
- ◆ モンブランエクレア・・・モンブランとカスタードクリーム入りエクレア
- ◆ バナナクレープパイ・・・サクサクしたパイが入ったバナナのクレープ

【お飲み物】 ※以下より一種類をお選びいただけます。

- ◆ コーヒー / ホットコーヒー・アイスコーヒー・アメリカンコーヒー・エスプレッソ
- ◆ 紅茶 / ダージリン・ウバ・キーマン・アッサム・ディンブラ・アールグレイ・アップルティー
- ◆ ハーブティー / レッドジンジャー・レモンジンジャー・スリーピータイム

◇販売期間

2014年3月1日(土)～3月31日(月)

◇料金

¥1,575-(消費税5%込み・サービス料10%別途)
※¥1,732-(消費税5%・サービス料10%込み)

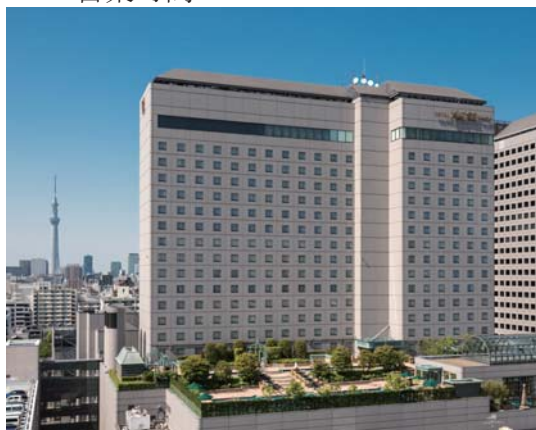
◇場所

「ロビーラウンジ」(ホテル 2階)
営業時間 10:00～18:30

◇お問い合わせ

TEL:03-5683-5683(ホテル代表)

URL:<http://www.hotel-east21.co.jp/restaurant/lobby/>



ホテル外観



2階「ロビーラウンジ」

【ホテル イースト21東京について】

19世紀ヨーロッパを彷彿とさせる重厚な館内には、1000点を超える絵画が展示されており、美術館のような上質なくつろぎをご提供いたします。

東京の新名所、東京スカイツリー®から3.9kmの立地は、下町情緒あふれる江戸前、深川にありながら、日本橋、大手町まで地下鉄で約10分、東京ディズニーリゾート®やお台場エリアへのアクセスも良好で、ビジネスにもレジャーにもご利用いただける本格的な国際級アーバンリゾートホテルです。

ホテル イースト 21 東京 ～オークラ ホテルズ & リゾート～

■所在地:〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3

■客室数:396室

■代表者:総支配人 小川 矩良

■アクセス:地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。
東京駅より車で約15分。

■ホテル開業日:1992年9月12日