

ヨーロッパNo.1※のカフェブランド「コスタコーヒー」、コンラッド東京とのコラボレーション「London Meets Tokyo(ロンドン・ミーツ・トウキョウ)」スイーツビュッフェを開催
「コスタコーヒー」オリジナルブレンド豆を使ったスイーツと日本の旬のいちごや桜を使ったスイーツが共演



コカ・コーラシステムは、ヨーロッパNo.1※のカフェブランド「コスタコーヒー」と、コンラッド東京とのコラボレーションとなる「London Meets Tokyo(ロンドン・ミーツ・トウキョウ)」スイーツビュッフェを、オールデイダイニング「セリーズ」にて3月19日(土)から5月15日(日)まで期間限定で開催します。

スイーツビュッフェのコンセプトは、“ロンドンのプレミアムコーヒーが東京に出会う”「コスタコーヒー」とスイーツのマリアージュです。コンラッド東京のペストリーシェフ岡崎正輝氏が、コスタコーヒーオリジナルブレンド豆を使用したスイーツと、日本のシンボルである桜、そして旬の味覚であるいちごを使用した極上のスイーツで2つの都市を結びます。

濃厚なチョコレートやナッツを使ったスイーツ、旬のフレッシュいちごを贅沢にトッピングしたケーキやムース、そしてライブステーションで提供する人気の「いちごのモンブラン」などスイーツは全13種。セイボリーにはイギリスの定番、きゅうりのサンドイッチ、フォアグラとコーヒームースのタルトの冷たい料理2種とシーフードペンネグラタン、ライブステーションではいちごクルトンを添えたオニオンスープ、イギリスのパイ生地包み「ウェリントン」をお楽しみいただけます。

今回のスイーツを考案するにあたり、岡崎氏は、「じっくりと時間をかけて焙煎されたコスタコーヒーのオリジナルブレンド豆の芳醇で豊かな香りと奥深い味わいを十分に引き立たせ、最良のマリアージュを実現するため、ナッツやバニラといった華やかな香りをもつ食材、そしてプラリネやチョコレートなど濃厚な味わいの食材を意識的に選びました。また、甘酸っぱいいちごを使ったスイーツはコスタコーヒーの少し酸味を感じられるコーヒーと非常に相性が良いのでぜひ一緒に楽しんでください」と述べています。

期間中ラインナップされるコスタコーヒーのドリンクメニューは、「フラットホワイト(ホット、アイス)」、「カフェラテ(ホット、アイス)」、「コルタード(ホット)」、「アメリカーノ(ホット、アイス)」および「エスプレッソ」です。「フラットホワイト」は、ボディ感のある濃厚なエスプレッソにきめ細かく泡立てたミルクを合わせた、ミルクの甘みとコーヒーの香ばしさを絶妙なバランスで楽しめるヨーロッパでは人気の定番メニューです。バリスタが一杯一杯丁寧に淹れる「コスタコーヒー」とコンラッドのオリジナルの極上スイーツとのマリアージュによって、至福のスイーツタイムをお過ごしいただけます。

※アレグラ社 2021年ワールドコーヒーポータル調べ

■「ロンドン・ミーツ・トウキョウ」スイーツビュッフェ メニュー例



コーヒーとプラリネのムース
ヘーゼルナッツのスポンジ、プラリネのクリーム、コーヒーのムースの三層の味わいが楽しめる一品。コーヒー豆を象ったチョコレートを飾りました。



コーヒーとバニラパンナコッタ
コーヒー豆を一晩浸したミルクを使ったバニラパンナコッタに、芳醇な香りが漂うコーヒーゼリーを重ね、金箔をトッピング。ラグジュアリー感のあるグラスデザートです。



コーヒーと栗のケーキ
和栗のパウンドケーキの上にコーヒーのパウンドケーキを重ねました。和栗の風味とコーヒーの香りが豊かな一品です。



コーヒータルト
コーヒーの風味が豊かでクリーミーなガナッシュの中にナッツを忍ばせ、異なる食感を楽しめるタルトに仕上げました。



いちごとチョコレートのムース
チョコレートのコクといちごのほど良い酸味が好相性のなめらかなムースをチョコレートでコーティング。



いちごのルリージュズ
シューの中にいちごとラズベリーの甘酸っぱいクリームとジャムを入れ、ホイップクリームとカットしたフレッシュいちごをトッピング。



ストロベリーパフェ
甘酸っぱいいちごのソースと生クリーム、食感のアクセントにクランチを入れたパフェ。いちごをまるまるトッピングしました。



いちごとラズベリーのムース
かわいらしいいちごを象ったムースの中にはラズベリーのジュレを忍ばせて、2種類のベリー酸味と甘味が口いっぱい広がります。



オレンジとヘーゼルナッツのタルト
爽やかなオレンジとヘーゼルナッツが香るタルト。食感のアクセントにチョコレートチップを加え、スライスオレンジをのせて焼き上げました。



桜といちごのゼリー
甘酸っぱいいちごと春の香りが漂う桜の2層のゼリー。透き通る桜のゼリーの中にはフレッシュいちごが入っています。



スモークサーモンときゅうりの桜サンドイッチ
イギリス定番のサンドイッチを日本風アレンジ。桜フレーバーのパンにスモークサーモンときゅうりをサンドし、アクセントにサワークリームを加えました。



フォアグラとコーヒーのタルト
コーヒータルトに濃厚なフォアグラムースとエスプレッソのムースを入れ、カカオニブといちごを飾りました。いちごの甘味とコーヒーの酸味のコンビネーションが楽しめます。

■「ロンドン・ミーツ・トウキョウ」スイーツビュッフェ 概要

- 期間: 2022年3月19日(土)～5月15日(日) ※土日曜・祝日
※5月2日(月)・5月6日(金)も追加開催
- 時間: 第1部 12:00～13:30 / 12:30～14:00
第2部 14:00～15:30 / 14:30～16:00
※90分制 / 時間帯は曜日により異なる場合があります。[公式サイト](#)でご確認ください。
- 場所: 28階 オールデイダイニング「セリーズ」
- 料金: 1名様 6,000円
コンラッド・ベア付(大人のみ) 1名様 7,300円
お子様(3～5歳) 1名様 1,700円 / お子様(6～12歳) 1名様 2,700円
- 内容: スイーツ(全13種)

- ・ コーヒーとプラリネのムース
- ・ コーヒーとバニラパンナコッタ
- ・ コーヒーと栗のケーキ
- ・ コーヒータルト
- ・ いちごとチョコレートのムース
- ・ いちごのルリジュース
- ・ ストロベリーパフェ
- ・ いちごとラズベリーのムース
- ・ オレンジとヘーゼルナッツのタルト
- ・ 桜といちごのゼリー
- ・ いちごのショートケーキ
- ・ いちごのカップケーキ
- ・ いちごのモンブラン (ライブステーション)

セイボリー(全5種)

- ・ スモークサーモンときゅうりの桜サンドイッチ
- ・ フォアグラとコーヒーのタルト
- ・ シーフードペンネグラタン
- ・ オニオンスープ いちごクルトン添え (ライブステーション)
- ・ ウェリントン (ライブステーション)

スコーン クロテッドクリーム、ストロベリージャム

お飲み物

- ・ コスタコーヒーのコーヒーメニュー
フラットホワイト(ホット/アイス)
カフェラテ(ホット/アイス)
コルタード(ホットのみ)
アメリカーノ(ホット/アイス)
エスプレッソ
- ・ 紅茶など



※ご予約・お問い合わせ: [公式サイト](#)または 03-6388-8745 (レストラン予約直通)
※表示料金には税金・サービス料が含まれます。
※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になることがあります。
※画像はイメージです。

■コスタコーヒーについて

「コスタコーヒー」は、イタリア人のコスタ兄弟、セルジオとブルーノが1971年にロンドンで創業以来、誕生から50年以上、コーヒーの本場・ヨーロッパで愛されるヨーロッパ No.1*カフェブランドです。「コスタコーヒー」は、コーヒー豆の選定、焙煎、抽出、ミルクのすべてにこだわっており、贅沢にブレンドした厳選豆をじっくりと丁寧に焙煎し、熟練したバリスタが抽出した味わいは、その誕生以来ずっと“コーヒーマスター”によって守られています。また、「コスタコーヒー」は、味わいだけでなく、社会・経済・環境の持続可能性の強化につながる方法で生産されたものだけが与えられる「レインフォレスト・アライアンス」認証を受けたコーヒー豆を100%使用しています。この認証の水準は高く、認められるコーヒー豆は全世界で生産されているコーヒー豆のわずか5%にとどまります。

「コスタコーヒー」は、世界32カ国で約3,000店舗展開しており、11年連続(2010~2020年)でアレグラ・ストラテジーズの「英国およびアイルランドで最高のブランド・コーヒーショップ・チェーン」に輝いています。日本においては、トータルコーヒーブランドとして、800を超える拠点(2022年1月時点)で展開する業務用ソリューション、テイクアウト専門店、PETボトルコーヒーなどさまざまなカタチで、美味しいコーヒーをお客さまに届けています。

- 公式サイト : <https://c.cocacola.co.jp/costacoffee/>
- 公式 Instagram : <https://www.instagram.com/costacoffeejp>

※アレグラ社 2021年ワールドコーヒーポータル調べ

■コンラッド東京について

銀座からほど近い汐留に位置し、浜離宮恩賜庭園、レインボーブリッジ、東京湾のパノラマビューを見渡す、和のモダンデザインがコンセプトのコンラッド東京。スタンダードルームでも都内最大級の48㎡を誇る広々とした291の客室、活気溢れる4つのレストランとバー&ラウンジ、最新鋭の設備を備える大・中・小の宴会施設、スパ、プール、フィットネスが備わった、1400㎡の面積を有する「水月スパ&フィットネス」などの充実した施設を擁しています。『ミシュランガイド東京』をはじめ、『コンデナスト・トラベラー“ゴールド・リスト”』や、『トリップ・アドバイザー“トップ25ホテルズ”』など国内外で常にトップの評価を獲得し続けています。コンラッド東京に関する詳細は conradtokyo.jp をご覧ください。また、フェイスブック www.facebook.com/conradtokyo やツイッター www.twitter.com/conradtokyo、インスタグラム www.instagram.com/conrad_tokyo でも情報を配信しています。

■コンラッド・ホテルズ&リゾーツについて

ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンの1ブランドとして、世界5大陸に40軒のホテルを展開している [コンラッド・ホテルズ&リゾーツ](http://conradhotels.com) は、コンテンポラリーなデザインや先進的なイノベーション、キュレーションアートで、新しいことに挑戦する世界中のお客様の感性を刺激します。またコンラッドでは、地域や世界の文化に触れながら、お客様に満足いただけるサービスを体験することができます。お客様は、ヒルトン・オナーズの [マイルアプリー](http://milesplus.com) を通じて、事前チェックイン、客室の選択などのサービスをお楽しみいただけます。コンラッドのご予約はこちらから。 www.conradhotels.com, <https://itunes.apple.com/jp/app/hilton-honors/id635150066?mt=8> 最新の情報はこちらをご覧ください。

newsroom.hilton.com/conradhotels, www.facebook.com/conradhotels, www.instagram.com/conradhotels, www.twitter.com/conradhotels

【ヒルトン・クリーンステイ対策】

- ・ 館内に自動消毒スプレーを複数個所設置し、お客様には来館時、手指消毒と検温、マスクの着用をお願いしています。
- ・ 十分な距離を保った空間をご用意しています。
- ・ テーブルや椅子、公共スペースの頻繁な清掃を行っています。
- ・ チームメンバー(スタッフ)は手洗い・うがい、アルコール消毒剤の使用、マスクの着用を徹底しています。

ヒルトンの新たな衛生基準となる「ヒルトン・クリーンステイ」の詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.hilton.com/ja/corporate/cleanstay/>

※COSTA COFFEE は Costa Limited の登録商標です。