

【キリン 午後の紅茶 30周年記念コラボレーション】 ロイヤルガーデンカフェ渋谷で東京えんとつ[※]と共同開発した 「午後の紅茶」を使った「紅茶スイーツ」が楽しめる、 期間限定イベント開催！

期間：10月24日(月)～30日(日)

※2010年に麻布十番小さな菓子工房で誕生。ふんわりきめ細かい軽やかなシフォン生地、鳥取大山の上質な生クリームと自家製カスタードのダブルクリームをたっぷり詰めた新感覚のカップ型クリームシフォンケーキです。

今年発売30周年を迎えた「キリン 午後の紅茶」を製造するキリンビバレッジ株式会社（社長：堀口英樹）は、アールアンドケーフードサービス株式会社（社長：上村 浩二）が運営するロイヤルガーデンカフェ渋谷とコラボレーションし、10月24日(月)～30日(日)まで、期間限定でイベントを開催します。



イベントでは、株式会社ウォーターマーク（社長：山下 春幸）が製造するシフォンケーキ「東京えんとつ」と「午後の紅茶」がコラボレーションした特別メニュー「午後の紅茶×東京えんとつ go★go★tea！セット」を1日50食限定で提供します。セットメニューでは、紅茶葉を使用したシフォンケーキとパウンドケーキ、「午後の紅茶」を使用したオリジナルアレンジティーを楽しむことができます。

期間中、店内では「午後の紅茶」の30年間の歴史を見ていただけるポスターを設置します。ランチタイムでは、「キリン 午後の紅茶 おいしい無糖」をウェルカムドリンクとして提供します。

また、注文いただいた「午後の紅茶×東京えんとつ go★go★tea！セット」を写真に撮って、Facebook、Twitter、Instagramなどに「#gogotea」を付けて投稿すると、1日先着50名様に「キリン 午後の紅茶 エスプレッソ ティーラテ」を1本プレゼントするキャンペーンも実施します。

今回のイベントは、1986年より発売している、日本初ペットボトル入り紅茶飲料「午後の紅茶」の発売30周年の記念企画です。この機会にぜひ、「午後の紅茶」の新しい楽しみ方をご体感ください。「午後の紅茶」は、これからもより多くのお客様に喜んでいただけるよう、「日本の日常茶」になることを目指し進化を続けていきます。

【午後の紅茶 × 東京えんとつ 期間限定メニュー概要】

【場所】ロイヤルガーデンカフェ渋谷（東京都渋谷区宇田川町4-3 ホテルユニゾ2F）

【期間】2016年10月24日(月)～30日(日) 11:00～23:00(LO22:00)

※「午後の紅茶×東京えんとつ go★go★tea! セット」各日限定50セットなくなり次第終了となります。

【メニュー名】「午後の紅茶×東京えんとつ go★go★tea! セット」

【料金】1200円（税込）

【セット内容】

・午後の紅茶えんとつ（シフォンケーキ）

「キリン 午後の紅茶 ストレートティー」でお馴染みのディンブラ茶葉を生地と生クリームに使用。紅茶好きにはたまらない、新感覚のカップ型クリームシフォンケーキ。

・午後の紅茶パウンドケーキ

ディンブラ茶葉と細かく刻んだ栗の風味がマッチした、秋のティータイムにぴったりのパウンドケーキ。

・午後の紅茶オリジナルアレンジティー（下記3種のうち1種からお選びいただけます。）



オレンジ&ストレートティー

オレンジのジューシーな味わいと「午後の紅茶 ストレートティー」の華やかな香りを楽しむフルーツアレンジティー。
※グレープフルーツ&ストレートティーもご注文いただけます。



レモンティースパークリング

「キリン 午後の紅茶 レモンティー」の心地よい酸味と爽やかな渋みを炭酸でスッキリと味わうティースパークリング。



HOTエスプレッソ ティーラテ

高温高圧でエスプレッソ抽出した紅茶をブレンド、紅茶の香りと味わいを最大限引き出した濃厚ティーラテ。