

東京タワーの麓、開放的なテラス席で味わうふわとろかき氷 Terrace Dining TANGO 夏季限定かき氷 7月1日(木)販売スタート!! 毎年大人気の動物かき氷をはじめとするオリジナルかき氷全3種

<http://www.tango-tpt.com/>

飲食事業とブライダル事業を手掛けるおもてなし集団、株式会社一家ダイニングプロジェクト(本社：千葉県市川市、代表取締役社長：武長 太郎)の運営するイタリアンレストラン Terrace Dining TANGO(テラスダイニングタンゴ)は、2021年7月1日(木)～8月31日(火)の夏季限定で、毎年大人気の動物かき氷をはじめとするオリジナルかき氷全3種の販売をスタートいたします。



Terrace Dining TANGO(テラスダイニングタンゴ)は東京タワーを目の前に臨む結婚式場 The Place of Tokyo の併設レストランです。夏季限定で販売しているこのかき氷は、48時間かけてろ過し、ゆっくり凍らせた不純物がない天然に近い氷を使用しふわふわの食感に仕上げ、専属パティシエが手がけた特製ソースで召し上がっていただくオリジナルかき氷です。今年のテーマは“ふわとろ食感”。ふわふわの氷と、濃厚でトロツとした食感の特製ソースを楽しめるラインナップになっています。

■オリジナルかき氷(全3種)

【ぷりんがすきなクマ】1,200円(税サ込)

毎年大好評の TANGO オリジナルのかき氷。今年はふわふわの氷の中にトロツと濃厚なカスタードクリームとクッキーを忍ばせ、キャラメルシロップをかけて仕上げました。クッキーにはキャラメル風味のチョコレートコーティングを施し、かき氷と一緒に食べてもカリカリ食感が楽しめるよう工夫されています。全て一緒に召し上がっていただくと、カスタードプリンのような濃厚でクリーミーな味わいを楽しんでいただけます。

【苺みるく】1,100円(税サ込)

ふわふわの氷に特製の練乳ミルクと濃厚なテクスチャーの手作りいちごソース、フリーズドライの苺をあしらった定番人気かき氷です。練乳ミルクと、フレッシュな苺は相性抜群です。氷の中にも練乳クリームやいちごのジュレが入っており、食感の違う苺をお楽しみいただけます。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子

TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

【マンゴーココナッツ】1,100円(税サ込)

ふわふわの氷に特製のココナッツミルクと濃厚なテクスチャーの手作りマンゴーソース、マンゴー顆粒をあしらった夏にぴったりの爽やかなかき氷です。氷の中にはマンゴージュレも入っており、食感の違うマンゴーをお楽しみいただけます。

■東京タワーに最も近いレストラン Terrace Dining TANGO

東京タワー目の前、正面玄関向かい側に佇む東京のシンボルとして名高い場所で、見る角度によって違う顔を覗かせる誰も見たことのない唯一無二のレストラン、“Terrace Dining TANGO”

開放的なガーデンテラスからは東京タワーが一望でき、室内には3つのコンセプトに分かれたフロアがあります。都会の喧騒から離れた非日常の上質空間を演出し、用途に合わせてご利用できる空間で、選び抜かれた素材の四季折々の旬の味覚をお楽しみいただけます。オフィスランチや普段使いはもちろん、誕生日、記念日、プロポーズなど、大切な日をお過ごしになるアニバーサリーレストランとしてご利用ください。



【店舗詳細】

店名 : Terrace Dining TANGO (テラスダイニングタンゴ)

住所 : 東京都港区芝公園3丁目5-4 1F

アクセス : 都営大江戸線赤羽橋駅赤羽橋口より徒歩5分
地下鉄日比谷線神谷町駅1番出口より徒歩7分
都営三田線御成門駅A1出口より徒歩6分

TEL : 03-5733-6866

営業時間 : 【月～金】 11:30～15:00 Lunch(L.O14:00)
17:00～23:30 Dinner(L.O22:30)
【土】 11:30～16:00 Lunch(L.O15:00)
17:00～23:30 Dinner(L.O22:30)
【日・祝】 11:30～16:00 Lunch(L.O15:00)
17:00～22:30 Dinner(L.O21:30)

※政府の要請により、営業時間を異なる場合がございます

詳しくは公式サイトをご確認ください。

定休日 : 不定休 (HPにてご確認ください。)

URL : <http://www.tango-tpt.com/>



<本件に関するお問い合わせ先>

一株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当: 片岡 有紀子

TEL : 03-5402-4700 FAX : 03-5402-4702 MAIL : y.kataoka@ikkadining.co.jp