

アマン東京

瑞々しい苺を堪能する 早春のデザートメニューのご案内

アマン東京 (東京・大手町、総支配人 八木朋子)は、2025年1月15日 (水) より、ザ・ラウンジ by アマンにて、「ストロベリーアフタヌーンティー」および「苺とピスタチオのパルフェ」を期間限定でご用意いたします。また、ザ・カフェ by アマンでは「ストロベリーフォレデセール」を2025年3月14日 (金) までご提供中です。国産苺の甘い香りと爽やかな酸味とともに、春の訪れを待ちわびながら、寛ぎのひとときをアマン東京でお過ごしください。



■ザ・ラウンジ by アマン「ストロベリーアフタヌーンティー」

ザ・ラウンジ by アマンでは、「春の訪れ」をテーマに、苺づくしのアフタヌーンティースタンドをご用意いたしました。上段のトレイでは、瑞々しい苺の甘みとライムの酸味との balan

スが絶妙なムースケーキが目を引きます。カモミールが香るなめらかなガナッシュクリームとホワイトチョコレートに華やかにあしらひ、上品な甘みの白苺のタルトと苺ミルクマカロンを添え、愛らしい一皿に仕上げました。中段は、個性豊かな苺のプティスイーツがトレーを彩ります。ダマスクローズと苺のジュレを合わせたブランマンジェや、シチリア産ピスタチオと苺のシュークリーム、香り高く濃厚な味わいの‘あまおう’のムースなど、苺の美味しさを余すところなく散りばめた一皿をご堪能ください。

そして、フレッシュな国産の苺を敷き詰め、目にも楽しく美しいジュエリーボックスをご用意いたします。お一人さま3粒の苺と、今年はさらに、引き出しに収められた苺のクッキーやキャラメル、トリュフチョコレートもお楽しみいただけます。



下段には、シェフが厳選した食材で作り上げたプレミアムなセイボリーが並びます。苺と帆立のミルフィーユ仕立て、苺とパルミジャーノのアランチャーニなど、苺の風味を生かしたもののほか、柔らかな肉質と濃厚な旨みの特徴の茨城県産かすみ鴨のトルティーヤや、自家製のサルシッチャなど、産地や製法にこだわった品々をご賞味ください。

また、紅茶のセレクションは、最高級茶葉を使用したドイツの老舗紅茶ブランド、「ロンネフェルト」より、豊富なラインナップをご用意しております。

東京の景色が窓一面に広がる33階の開放的な空間で、アマン東京オリジナルの黒竹三段トレーに鮮やかな苺が映えるシックなアフタヌーンティースタンドとともに、ひと足早く春の訪れを感じる優雅な午後のひとときをお過ごしください。



「ストロベリーアフタヌーンティー」

料金：お一人さま 12,000円（税・サービス料込）

期間：2025年1月15日（水）から4月14日（月）まで

時間：午前11時から午後4時30分まで（ラストオーダー）

場所：アマン東京 33階「ザ・ラウンジ by アマン」

お問い合わせ：アマン東京 レストラン予約 03-5224-3339（午前10時から午後7時まで）

WEBご予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/amantokyo-thelounge/reserve>

[メニュー]

アミューズ：苺のスムージー

ジュエリーボックス：苺のロミアスクッキー、苺のキャラメル、苺とベルガモットのトリュフチョコレート

上段：ライムと苺のムース カモミールティーのガナッシュクリーム、白苺のタルト、苺ミルクマカロン

中段：シチリア産ピスタチオと苺のシュークリーム、あまおうのムース チョコレートクリーム、苺のロールケーキ、ヨーグルトのブランマンジェ ダマスクローズと苺のジュレ

下段（セイボリー）：かすみ鴨のコンフィとカステルフランコのトルティーヤ、自家製サルシッチャと苺のサラダ ジェノベーゼ、セルヴェルド カニユとラズベリーのパイ、苺とパルミジャーノレッジャーノのアランチャーニ バルサミコとキャビア、苺と帆立 アスパラガスのミルフィーユ仕立て

自家製スコーン：プレーンスコーン、オレンジとメープルシュガーのスコーン、クロテッドクリームと自家製ジャム2種

ドリンク：お好みの紅茶またはコーヒーをお選びいただけます

■ザ・ラウンジ by アマン「苺とピスタチオのパルフェ」



ザ・ラウンジ by アマンにて、夕方から夜にかけてご提供しております「イブニングパルフェ」も、旬の苺をふんだんに取り入れた春の装いで登場いたします。苺に相性抜群のピスタチオを合わせ、洗練された味わいのパルフェに仕上げました。

ハイビスカスティーと苺のジュレ、ピスタチオのクリームをベースに、国産のフレッシュストロベリーをたっぷり敷き詰めました。ピスタチオのヌガーグラッセを忍ばせ、鮮やかな緑が美しいクラッシュピスタチオをアクセントに。シャンパーニュと苺をブレンドした自家製のグラニテや、くちどけ軽やかなカモミールと苺のムラングシャンティなど、ひと口ごとに異なる味わいをお楽しみください。トップに飾った苺のチュイルで食感をアレンジしながら、お好みの組み合わせのハーモニーとめぐりあえますように。

「苺とピスタチオのパルフェ」

料金：4,900円（税・サービス料込）

期間：2025年1月15日（水）から4月14日（月）まで

時間：午後5時から午後9時まで（ラストオーダー）

場所：アマン東京 33階「ザ・ラウンジ by アマン」

お問い合わせ：アマン東京 レストラン予約 03-5224-3339（午前10時から午後7時まで）

WEBご予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/amantokyo-thelounge/reserve>

■ザ・カフェ by アマン「ストロベリー フォレ デセール」



‘大手町の森’に囲まれた、ザ・カフェ by アマンでは、季節の果物を使ったクラシックなフランス菓子やグラスデザートを、セイボリーとコーヒーまたは紅茶とともにお楽しみいただくデザートセット「フォレ デセール」を、この時季は苺のフレーバーでお届けいたします。

それぞれ異なる食感のデザート5種のすべてに国産の苺を合わせ、素材とのハーモニーが楽しめるラインナップです。上段の伝統的なフランス菓子‘サントノレ’は、清涼感溢れる香りの徳島県産木頭ゆずのタルトに苺のカスタードクリームと苺のシャンティをたっぷり重ね、酸味と甘みのマリアージュを楽しめるケーキに仕上げました。その他、酸味が少なくマイルドな味わいが特徴の、北海道根釧地区産の生乳を使用したヨーグルトクリームと苺を合わせたトライフルや、しっかりとした甘みを感じられる‘あまおう’の苺ムースなど、見た目にも美しいデザートスタンドに仕上げました。

冬から春に変わりゆく季節の移ろいを感じながら、都心の小さな森の中でひと際鮮やかな「ストロベリー フォレ デセール」をお楽しみください。



「ストロベリー フォレ デセール」

料金：お一人さま 5,440円（税・サービス料込）

期間：2025年3月14日（金）まで

時間：午後1時から午後4時まで（ラストオーダー）

場所：アマン東京1階別棟「ザ・カフェ by アマン」

お問い合わせ：アマン東京 レストラン予約 03-5224-3339（午前10時から午後7時まで）

WEBご予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/amantokyo-thecafe/reserve>

[メニュー]

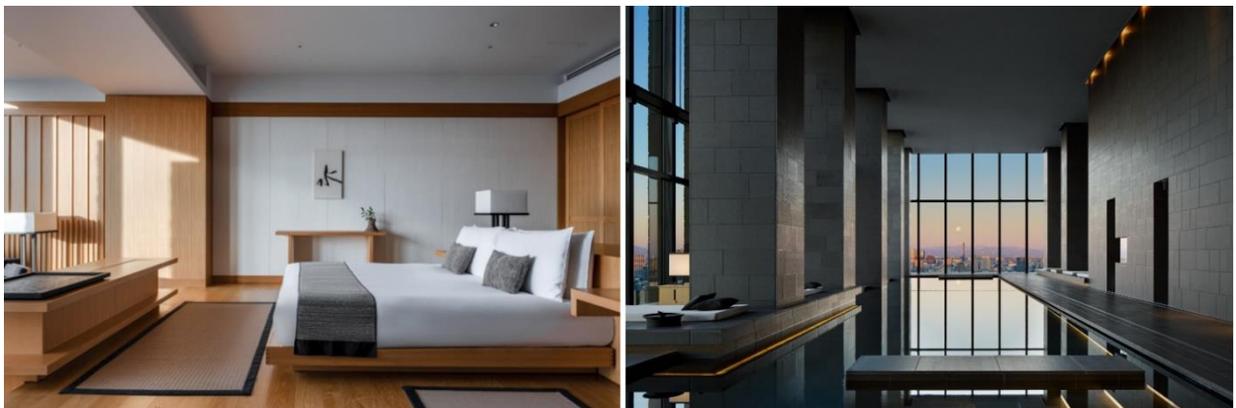
スイーツ：木頭ゆずと苺のサントノレ、あまおうのムース ピスタチオクリーム、白苺のマカロン、ヨーグルトと苺のトライフル、苺とハイビスカスティーのジュレ

アペタイザー盛り合わせ

ドリンク：コーヒーまたは紅茶

アマン東京とは

「[アマン東京](#)」は2014年12月22日にアマン初の都市型ホテルとして開業いたしました。高層複合ビル大手町タワーの最上階部33階から38階に、木と石と和紙による、日本の伝統文化と現代性を兼ね備えた広々とした静かな空間を提供しています。客室数84室、高い天井高を持つガーデンラウンジを始め、[レストラン](#)、[バーラウンジ](#)、1階別棟の[カフェ](#)、[パティスリー](#)、カウンター8席の[鮨店](#)、そして8室のトリートメントスイート、30メートルの屋内プールやフィットネスジムを持つ[アマン・スパ](#)などを擁し、そのどこからでも東京の眺望や自然をご堪能いただけます。



アマンとは

アマンは、プライベートな邸宅にいるかのような心温まるもてなしと、常に小規模であること、そして美しさの
際立つラグジュアリーで非日常的な体験のできる、プライベートなリゾート・コレクションとして 1988 年に創
設されました。そのコンセプトは、初のリゾートとして誕生したプーケット島のアマンプリ（平和なる場所）か
ら、世界へと発信されていきました。現在、アマンは、20 のデスティネーションにて 35 軒のホテルやリゾート、
ブランデッド・レジデンスを展開し、さらに複数のプロジェクトが建設中です。

近年、アマングループは「アマンスキンケア」（2018年）、サプリメントシリーズ「Sva」（2020年）、「アマ
ンファインフレグランス」（2020年）、レディトゥウエアコレクション「ザ・エッセンシャルズ by アマン」
（2021年）、フェイシャルスキンケアライン「アマンエッセンシャルスキン」（2023年）、世界のアマンから
インスパイアされた特注家具「アマンインテリアズ」（2023年）など、非日常に浸るデスティネーションに
留まらず、その魅力的なライフスタイルを提供するまでに成長しました。

さらにアマンはイノベーションをブランド哲学の根幹に据え、2020年にはサンスクリット語で「魂」を意味す
る新しいホテルブランド「ジャヌ（Janu）」を立ち上げました。ジャヌは、人と人の真のつながり、遊び心のあ
る表現、ソーシャルウェルネスを体験の中核とする、ユニークなホスピタリティを提供します。思考と心のバラ
ンスを整え、エネルギーや躍動感を取り戻す滞在を目的としたジャヌは、初となるホテル、「[ジャヌ東京](#)」を
2024年3月、麻布台ヒルズ内にオープンし、新たな開発も発表されています。

報道関係者からの取材・画像手配に関するお問い合わせ

アマン東京 PR 早田美奈子・鈴木友里恵・吉田那穂 ysuzuki@aman.com / nyoshida@aman.com

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-5-6 大手町タワー 代表 Tel: (03) 5224 3333

URL: アマン東京 <https://www.aman.com/ja-jp/hotels/aman-tokyo>

アマン <https://www.aman.com>