

**「THE GREY ROOM」に、インドの伝統をモダンに再構築した
アフタヌーンティーが期間限定で登場
2025年11月1日（土）より、銀座「THE GREY ROOM」にて土日祝に期間限定で提供開始**



銀座・数寄屋橋交差点を眼下に望むスパイスミクソロジーバー「THE GREY ROOM」は、インドの伝統的な料理をモダンにアレンジしたアフタヌーンティーを、内容を一新して2025年11月1日（土）より期間限定で販売いたします。メニューは、“モダンインディアンキューズ”を提供する「SPICE LAB TOKYO」と「THE GREY ROOM」両店のエグゼクティブシェフを務めるテジャス・ソヴァニが考案。インドのルーツを持つバーならではの視点で、イギリス発祥のアフタヌーンティーを再構築。2つのテーマのスイーツをお楽しみいただけます。

インドをテーマとした上段には、際立った甘さのなかにほのかなスパイスを感じる「ピスタチオシュリカンド」「紫芋のバルフィ」「フルーツグジャ」などのスイーツをご用意。ヨーロッパをテーマとした中段は、あえてクラシックなペストリーの数々で「ミニモンブラン」や「ベリーのタルトレット」など季節を意識したスイーツのほか、スコーンにはチャイを忍ばせ、全体の相性を意識しました。

また、下段にはサクサク食感がクセになる「大葉のチャート」や「フィッシュアムリトサリスライダー」などインドの軽食やストリートフードを再構築したセイボリーも充実。最初にスパイシーなセイボリーを食べることで食欲を促進し、ティータイムの会話も進みます。

さらに、6種類のスパイスティーと2種類のインド産コーヒーから選べる90分のフリーフロー付き。記念日やお祝いにもおすすめ、細やかな泡が立ちのぼるシャンパーニュ付きのプランもご用意、気分やシチュエーションに合わせてお選びいただけます。

銀座の街並みを一望できる景観をバックに、優雅なひとときをお過ごしください。

販売概要

アフタヌーンティーセット：5,800円（税込サ別） / 乾杯シャンパーニュ付き：7,800円（税込サ別）

※2時間制 ドリンクフリーフロー 90分L.O.

提供期間：2025年11月1日（土）から2025年12月末（予告なく終了する場合がございます）

提供時間：土・日・祝日の12:00-16:00（14:00最終入店）

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/tSIGA>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE PR 須永

E-mail : sunaga-yuki@transit-web.com / TEL : 080-7930-1688

アフタヌーンティー概要



インディアンスイーツ



ヨーロッパスイーツ



セイボリー

〈スイーツ〉

【インディアン】

・ピスタチオシュリカンド・紫芋のバルフィ・フルーツグジヤ・セヴィヤン・干し柿フィルニー

【ヨーロッパ】

・南国フルーツのパフェ・バナナのブリュレ・ミニモンブラン・ベリーのタルトレット
・紅茶のスコーン・パイナップルとミックスベリーのコンフィチュール

〈セイボリー〉

・フィッシュアムリトサリスライダー・ペッパーダックコルネ・ラムキーマパイ・大葉のチャート・ピクルス

店舗概要



店 舗 名 称 : THE GREY ROOM (ザ グレイルーム)
住 所 : 東京都中央区銀座6-4-3 GICROS GINZA GEMS 11F
電 話 番 号 : 03-6274-6023
営 業 時 間 : 火一金 16:00-23:30 (L.O.22:30) 土日祝 12:00-16:00 (L.O.15:00) 18:00-23:30 (L.O.22:30)
定 休 日 : 月曜日 (月曜日が祝日の場合は営業、翌火曜日休)
座 席 数 : 約60席
H P : <https://thegreyroomtokyo.com/>
予 約 : <https://www.tablecheck.com/shops/thegreyroomtokyo/reserve>
Instagram : https://www.instagram.com/thegreyroom_ginza/

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/tSIGA>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE PR 須永

E-mail : sunaga-yuki@transit-web.com / TEL : 080-7930-1688