

秋の午後を気品と静寂で染め上げる、優雅なティータイム

ゴシックグレース アフタヌーンティー

パークホテル東京(運営:株式会社芝パークホテル/東京都港区、代表取締役社長 柳瀬連太郎)では、2025年9月1日(月)から11月30日(日)までの期間限定で、秋の味覚とアートが融合した「ゴシックグレース アフタヌーンティー」をご提供いたします。アートに囲まれた静寂の空間で、紫芋や栗、ラベンダーの香りが漂うスイーツが、秋の午後に優雅な彩りを添えます。気品ある色彩と洗練された味わいが、まるで絵画のようにテーブルを彩り、訪れる方をゴシックグレースの世界へと誘います。 また、スイーツとの相性を考慮した香り豊かなドリンクを18種類ご用意。紅茶やハーブティーをはじめ、季節感を感じられるセレクションで、五感を満たすひとときをお楽しみいただけます。 秋の訪れを感じながら、アートと味覚が織りなす優雅な午後を、ぜひパークホテル東京でご堪能ください。

パークホテル東京の館内には、400 点以上のアート作品が展示されており、まるでギャラリーのような空間が広がっています。お食事をご利用のお客様も、自由にアートをご鑑賞いただけます。秋の味覚を堪能したあとは、アートに囲まれた静寂の空間で、心を満たすひとときを。五感で味わう「芸術の秋」を、ぜひご体験ください。



ゴシックグレースアフタヌーンティー ※写真は2名様分です。 ※写真のキャンドルは実際にセットされません。

詳細

- ◆ 秋の味覚とアートが融合した優雅なティータイム
- ◆ ドリンクは全部で 18 種類。好きなものを好きなだけ飲めて、茶葉の交換もできます
- ◆ 館内には400点以上のアートが展示されており、お食事のお客様も自由にアートを楽しむことができます

開催概要

期間: 2025年9月1日(月)~11月30日(日)

時間: 12:00~13:30(最終入店) ※2時間制

予約: 2日前14:00までの事前予約制

料金: 7,000円(税込・サービス料込)

人数: 1名様よりご予約可能

場所: パークホテル東京 25階 アートカラーズダイニング

電話: 03-6252-1166



アフタヌーンティー 1段目

メニュー

【1段目】

薔薇と柘榴のヴェリーヌ、赤葡萄とラベンダーのマカロン、紅玉のパールムース、黒胡麻とカシスのミニタルト

【2段目】

ブラッドオレンジとキャラメルのムースケーキ、紫芋とクランベリーのロール ケーキ、栗とコーヒーのシュークリーム

【3段目】

真鯛のフライバーガー トマトとケッパーのソース、三種のきのことドライプルーンのキッシュ、ビーツのクリームチーズ和えとナッツのオープンサンド

77/13-2-7-2-2段目

【別皿】

プレーンスコーン、チョコレートとラズベリーのスコーン、ルバーブとマンダリンオレンジのジャム、ブルーベリーとバナナのジャム、 クロテッドクリーム

ドリンク 18 種類

ホリデーシトラス、ラズベリーネクター、ホワイトマスカット、オーガニックイタリアンブラッドオレンジ、ミックスベリーの和紅茶、エジプシャンカモミール、パシフィックコーストミント、ティーフォーハー、オーガニック フレンチレモンジンジャー、特選八女煎茶、ほうじ茶、オーガニックダージリンティー、オーガニック アールグレイ、オーガニック イングリッシュブレックファスト、コーヒー、エスプレッソ、カフェラテ、カプチーノ



アートカラーズダイニング 店内

パークホテル東京について

https://parkhoteltokyo.com

パークホテル東京は、1948年創業の芝パークホテルの姉妹ホテルです。汐留メディアタワーの 25 階から 34 階にあり、東京タワーや富士山を見渡せる絶景が魅力です。客室は 268 室で、うち 47 室はアーティストが壁に絵を描いた「アーティストルーム」です。この「アーティストルーム」は、日本の美意識が体感できる時空間をコンセプトにしたプロジェクトで、ジャパン・ツーリズム・アワードで領域優秀賞を受賞しました。ロビーや回廊には 400 点以上のアートが展示されています。呈茶や絵画体験などのアートイベントも開催しています。



パークホテル東京 外観

※画像はイメージです。

※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。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

芝パークホテル / パークホテル東京 ブランド推進戦略課 担当:喜多尾、松尾 pr@shibaparkhotel.com

TEL: 03-3433-4141(代) FAX: 03-5470-7515