

2020年9月14日

Press Release

報道関係者各位



ホテル 雅叙園 東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

甘みと香り豊かな秋の味覚を堪能する贅沢な大人のパフェ

「シャインマスカットパフェ」

New American Grill “KANADE TERRACE”にて10月1日(木)より販売開始

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地:東京都目黒区 / 総支配人:吉澤真一朗)では、オープンキッチンの窯で焼き上げるグリル料理やアフタヌーンティーが人気の、New American Grill “KANADE TERRACE”にて、季節の食材を活かしたアフタヌーンティーやカクテルを販売し、好評をいただいております。今年の秋メニューとして10月1日(木)から11月20日(金)までの期間限定で、気品あふれる濃厚な甘みとエレガントな香りのシャインマスカットを使用した贅沢な大人のパフェ「シャインマスカットパフェ」が新登場。秋の味覚を堪能いただけます。



シャインマスカットパフェ

「シャインマスカットパフェ」概要

【提供期間】2020年10月1日(木)～11月20日(金)

【提供場所】New American Grill “KANADE TERRACE” (ホテル雅叙園東京1階)

【提供時間】全日 14:30～17:30(L.O.)

【料金】お一人様 2,800円(税・サ別) / グラスシャンパーニュ付 お一人様 3,600円(税・サ別)

【予約・問い合わせ】050-3188-7570(レストラン総合案内 10:00-19:00)

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/54655>

シャインマスカットパフェ 2,800 円 (税・サ別)

シャインマスカットパフェ グラスシャンパーニュセット 3,600 円 (税・サ別)

秋の味覚である、濃厚な甘みとエレガントな香りが楽しめるシャインマスカットをふんだんに使用しました。巨峰とシャンパンのジュレをベースに、フレッシュチーズをムースにしたクレームダンジュと、活性酸素吸収能力がアサイーの倍以上もあるマキベリーのグラノーラをあわせ、アクセントにサクサクとした食感が特徴のカシスのチュイールとカシスのシャーベットを飾った、贅沢な大人のパフェです。



営業再開に伴う、新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786>

レストランをご利用のお客様に対する取り組みについて

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_rest.pdf

ホテル雅叙園東京とは

90 年以上の伝統を受け継ぎ、2,500 点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全 60 室の客室は、80 ㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンブルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など 7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした 23 の宴会施設、そして東京都指定有形文化財の「百段階段」を有しています。

また、世界 80 カ国、520 軒を超える独立系の小規模なラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Traveller Made®」に加盟しています。

URL: <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/gajoen/>

Instagram: <https://www.instagram.com/hotelgajointokyo/>

【お問い合わせ先】

ホテル雅叙園東京 広報事務局 (共同ピーアール内)

担当: 宇高(うだか)、三本(みつもと)、神津(こうづ)

T E L: 03-3571-5193 / F A X: 03-3571-5360

hotelgajointokyo-pr@kyodo-pr.co.jp

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、旭岡

T E L: 03-5434-3832 / F A X: 03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com