

2020年12月9日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

甘酸っぱくみずみずしい苺をスイーツやカクテルで
「いちごアフタヌーンティー」
「ストロベリーカクテル」を販売

New American Grill “KANADE TERRACE”にて2021年1月6日(水)より開始

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、2021年1月6日(水)から2月11日(木)までと、2月15日(月)から3月19日(金)までの期間限定で「いちごアフタヌーンティー」、「ストロベリーカクテル」を、いずれも New American Grill “KANADE TERRACE”にて販売いたします。



いちごアフタヌーンティー



ストロベリーカクテル

New

American Grill “KANADE TERRACE”では、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。2021年初のアフタヌーンティーは、苺とルバーブのタルトや苺のプティシュー、苺とマスカルポーネのスープなど、甘酸っぱくみずみずしい苺をふんだんに使用したスイーツとセイボリーをお楽しみいただけます。また、カクテルには、フレッシュな苺にブルーベリーやミントを添えソーダで割った、清涼感とフルーツの甘みと酸味が絶妙なバランスの「ストロベリーカクテル」をご用意しました。New American Grill “KANADE TERRACE”で苺の魅力を感じられるひと時をお過ごしください。

「いちごアフタヌーンティー」概要

【提供期間】2021年1月6日(水)～2月11日(木)、2月15日(月)～3月19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】14:30～17:30(L.O.)

【料金】 お一人様 4,500 円 (税・サ別) / シャンパーニュ付 お一人様 6,200 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)

【WEB サイト】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/59170>

※ 提供時間が変更となる場合がございます。

※ いちごアフタヌーンティーは数量限定となります。

<内容>

苺とルバーブのタルト / 苺のプティシユール / 練乳と苺のスコーン / ピスタチオと苺のパウンドケーキ / 苺と柚子餡 / フレジェ / アリス(マスカルポーネムース) / アーモンドと苺のボンボン / ハムとキュウリのサンドイッチ / 苺とマスカルポーネのスープ / 抹茶のキッシュ / 苺と生ハムのピンチョス



写真左から: New American Grill “KANADE TERRACE”内観、いちごアフタヌーンティー(イメージ)

「ストロベリーカクテル」概要

【提供期間】 2021年1月6日(水)～2月11日(木)、2月15日(月)～3月19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】 11:30 – 21:00 (L.O)

【料金】 1,600 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)

【WEB サイト】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/59170>

※ 提供時間が変更となる場合がございます。

ストロベリーカクテル 1,600 円 (税・サ別)

フレッシュな苺にブルーベリーやミントを添えソーダで割った、清涼感とフルーツの甘みと酸味のバランスのとれたカクテルをお愉しみください。お酒が苦手な方でも飲みやすい味わいとなっています。



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、シンプ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/hotelgajoentokyo/>

【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

hotelgajoentokyo-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