

仏アコーのプレミアムブランドホテル「プルマン東京田町」

カジュアルダイニング KASA

サマーデザートメニューのご紹介

フランス・パリを拠点とし、世界 100 カ国に 4,800 を超えるホテル・リゾートを展開する「アコー」のプレミアムブランドであるプルマンホテル&リゾート。同ブランドの日本初ホテルであるプルマン東京田町 2 階に位置するカジュアルダイニング KASA で、2019 年 6 月 1 日(土)より、サマーデザートメニューをご提供いたします。



ちびパフェ



KASA GRAB & GO のテイクアウトデザート

夏らしいポップでかわいらしい見た目と、旬のフルーツや食材を使用したフォトジェニックなスイーツの数々。KASA 店内に設けるデザートカウンターでは、コールドアイスストーンを使い、お客様の目の前で、お好きな組み合わせのアイスやトッピングを混ぜ合わせて作るちびパフェを。

KASA GRAB & GO ではライムやココナッツを模した珍しいスイーツから、フルーツをふんだんに使ったタルトまで、ちょっとした手土産にぴったりの生菓子を。KASA ならではのデザートメニューをぜひご堪能ください。

メニュー例



フルーツ BOX
600 円(税抜)



ホワイトチョコレート
&マンゴータルト 500 円(税抜)



ライムジンジャー
チーズケーキ
500 円(税抜)



ココナッツババロワ
600 円(税抜)



ジャンドゥーヤムース
650 円(税抜)



ラズベリーシュー
400 円(税抜)



ちびパフェ <紅茶・コーヒー付き> 1,100 円(税抜)

お好きなアイスクリーム、ソース・クーリー、フルーツ、トッピング(各2種)をカスタマイズして、あなただけのオリジナルちびパフェを作ろう。コールドアイスストーンを備えたデザートカウンターで、お好みの組み合わせを、目の前で仕上げます。



【スマートカジュアル・ダイニング「KASA」】

シーズンごとに変わるメニューはすべて「プルマン東京田町」でしか味わえないオリジナルメニューを開発。目の前でシェフの食への情熱を感じることのできるオープンキッチンからお届けするお料理やスイーツは、スマートカジュアル・ダイニング『KASA』でしか味わうことのできない逸品揃いです。内装は随所に歌舞伎の「助六」の演目のエッセンスをさりげなく取り入れたデザインとなっています。シェイドや照明、ソファなど、着物の柄やかんざしからインスピレーションを得たフランスと和テイストの融合された空間に仕上がりました。厳選された上質な食材を、ラグジュアリーにこだわった空間で存分にご堪能ください。

オープン時間:午前 6 時 30 分~午後 10 時

席数:104 席(テラス席 16 席)

個室:1 部屋(テーブル 6 席、ラウンジスペース 4 席)

電話番号: 03-6400-5855

HP: <https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/restaurants-bars/kasa/>

以上

■ 報道関係の方からのお問合せ先 ■

プルマン東京田町 PR 担当 山田

TEL: 03-6400-5855 Email: kayo.yamada@accor.com