

2023年6月9日

色鮮やかに「トロピカル」をテーマとしたアフタヌーンティー  
「NANGOKU」を販売

詳しくはこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/plan/102983/index.html>



二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区、総支配人 川村 美樹 かわむら よしき）では、2023年7月1日（土）～8月31日（木）の期間、30階「The 30th Dining Bar」にて、「トロピカル」をテーマとしたアフタヌーンティー「NANGOKU」を販売します。

都心にありながら多摩川や富士山など自然が織り成す美しい景観をご堪能いただける「The 30th Dining Bar」。高層階ならではの開放的な空間で、夏の装いに相応しい色鮮やかな「トロピカル」をテーマとした全12種類のラインナップによるアフタヌーンティーをご用意します。

スイーツにはゴーヤの苦みをほんのり残しつつ、ヨーグルトの酸味とほのかな甘みをブレンドした「ゴーヤとアロエのジュレ」をご用意。アクセントにはアロエをあしらい、爽やかな色味に加え食感もお楽しみいただける一品です。セイボリーにはスモークサーモンと世界最小の Pasta と言われるクスクスを生春巻きで仕立てた「スモークサーモンとクスクスの生春巻き」をご用意。南国を連想させる色合いと、プチとしたクスクスの独特な

食感をお楽しみいただけます。

天候の良い日の夕暮れ時には、空の美しいグラデーションもお楽しみいただける「The 30th Dining Bar」。今後もシーズンに合わせた魅力あるラインナップで、商品展開してまいります。



**【上段】※右奥より時計周り**

- ・スモークサーモンとクスクスの生春巻き
- ・ソフトサラミのポテトサラダ
- ・海老とマンゴーのコンソメジュレ
- ・ホタテとアボカドピューレ



**【中段】※右奥より時計回り・**

- ・スコーン
- ・パイナップルのタルト クローブ風味
- ・グリーンカレー クリームチーズと蒸し鶏のオープンサンド
- ・ガスパチョ



**【下段】※右奥より時計周り**

- ・桃のトライフル
- ・ココナッツムース
- ・マンゴープリンと杏仁豆腐
- ・ゴーヤとアロエのジュレ

## ■概要

名称：NANGOKU

期間：2023年7月1日（土）～8月31日（木）

場所：30階 The 30th Dining Bar

時間：ティータイム 14:00～17:00（L.O.15:00）2時間制

料金：お一人さま ¥4,800

内容：時間内にお代わり可能なお飲み物がセットになります。

TWG Tea／コーヒー／オレンジジュース／ウーロン茶

※ご利用日2日前の17時までにご予約をお願いいたします。

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はお一人さま用のイメージです。

## ■TWG Tea

シンガポール創業の TWG Tea は世界屈指のラグジュアリーティーブランドであり、商工会議所設立によって、シンガポールが茶葉やスパイスなど美食家に愛される食材・食品の貿易基地となった1837年をブランドのシンボルとしています。

<https://www.tokyugf-twg-tea.com/>

## ■The 30th Dining Bar 概要

朝食／7:00～10:00（L.O.9:30）ランチ／11:30～14:00（L.O.12:30）

ティー／14:00～17:00（L.O.16:00）ディナー／17:00～21:00（L.O.20:00）

※状況により営業時間の変更がございます。

TEL：03-3707-7200（レストラン予約）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/index.html>

## ■二子玉川エクセルホテル東急 概要

所在地：〒158-0094 東京都世田谷区玉川1-14-1 二子玉川ライズ30F

TEL：03-3700-1093

部屋数106、レストラン2ヶ所、宴会場2ヶ所

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/index.html>

### ◆◆本件に関するお問い合わせ◆◆

二子玉川エクセルホテル東急 販売促進 担当：熊澤（くまざわ）

TEL：03-3700-1093（ホテル代表） FAX：03-3700-1098

E-mail：[j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp](mailto:j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp)