

お祭り気分も楽しめる！ちょっとユニークな期間限定スイーツ 「涼風のアフタヌーンティー」

販売期間:2023年7月1日(土)~2023年9月30日(土)

吉祥寺東急 REI ホテル(東京都武蔵野市 総支配人 田中 由美子)では、2023年7月1日(土)~9月30日(土)の期間、レストラン「井の頭 吉祥ダイニング」にて「涼風のアフタヌーンティー」を販売いたします。

焼きそばに見立てたモンブランや、りんご飴をイメージしたくず饅頭など、遊び心のある屋台メニュー風のスイーツをラインナップ。金魚すくいをテーマにした金魚鉢ゼリーは、涼しげに金魚が浮かぶレモン風味のゼリーです。スコーンには、プレーンとほんのりと塩味の効いた珍しい赤紫蘇風味をご用意。そのままはもちろん、ホイップクリームをたっぷり付けて食べるのもおすすめです。

さらに、見た目も可愛い動物がデコレーションされたクリームソーダ付きプランや、スパークリングワインフリーフロー付きプランなど、お好みに合わせてご利用いただけるプランもご用意いたしました。どこか懐かしいお祭り気分になりながら、心躍るティータイムをお過ごしください。



詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kichijoji-r/restaurant/plan/104054/index.html>

「涼風のアフタヌーンティー」概要

■場所 井の頭 吉祥ダイニング(吉祥寺東急 REI ホテル 1階)

■提供期間 2023年7月1日(土)~9月30日(土)

※除外日 7月18日(火)~7月20日(木)、

8月11日(金・祝)~8月15日(火)

■提供時間 ティータイム 14:30~17:00(ラストオーダー 16:30)

■料金 ¥3,900

アニマルクリームソーダ 1杯付き ¥4,500

スパークリングワインフリーフロー付き ¥5,400

※要予約、1日10食限定

■メニュー セイボリー3種、プチガトー(金魚鉢ゼリー、焼きそば風モンブラン、ひまわりタルト、りんご飴風いちごくず饅頭、マンゴームース)、オープンサンドウィッチ、あん&ホイップのクロワッサン、プレーンスコーン、赤紫蘇風味のスコーン、ホイップクリーム、トロピカルソース、お飲物(コーヒー、紅茶、ハーブ

ティー、カフェラテ、エスプレッソ、烏龍茶、オレンジジュース、メロンソーダ、レモンスカッシュ、マンゴーソーダ)

※表示料金にはサービス料10%、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

※法律によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします

※写真はイメージです ※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



■吉祥寺東急 REI ホテル 概要

JR中央線・京王井の頭線 吉祥寺駅公園口から徒歩1分と好アクセスで、観光やビジネスの拠点として最適。宿泊、レストラン、宴会、会議、パーティー、慶事・法要など多彩なシーンでご利用いただけます。

【所在地】〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1丁目6番3号

【Phone】0422-47-0109 【部屋数】234室 【レストラン】1ヶ所 【宴会場】2ヶ所

お客様からのお問合せ先

吉祥寺東急 REI ホテル「井の頭 吉祥ダイニング」

Phone:0422-47-0928

報道関係のお問合せ先

吉祥寺東急 REI ホテル 販売促進 杉山・堀口

Phone:0422-47-0985/Fax:0422-43-1811

〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-6-3