

いちじく・巨峰・リンゴなどの旬の味覚と美容・健康を意識した
「食べて美しくなる」がテーマのスイーツをご用意

『秋のインナービューティーアフタヌーンティー』

販売期間：2017年9月1日(金)～11月12日(日)
於：八事サーウinstonホテル 「W Café」

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウェディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営する、八事サーウinstonホテル(所在地：愛知県名古屋市中区八事本町100-36)。

ホテル内のカフェラウンジ「W Café」では、秋の実りを感じる旬のフルーツや食材を使って、ヘルシー&アンチエイジングを意識し仕上げた『秋のインナービューティーアフタヌーンティー』を2017年9月1日(金)～11月12日(日)まで販売いたします。



「食べて美しくなる」をテーマにした『秋のインナービューティーアフタヌーンティー』は、アンチエイジングや美容・健康に良いと言われている食材を多く使用し、女性に嬉しい美を意識した、見た目も華やかな秋のスイーツをご用意しています。

本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当：岩田・岩崎・千葉
〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL: <http://www.tsukada-global.holdings/>

旬の味覚と美容・健康を意識した「食べて美しくなる」がテーマ 『秋のインナービューティーアフタヌーンティー』概要

販売期間: 2017年9月1日(金)～11月12日(日)
 場所: 1F/カフェラウンジ『W Café』
 提供時間: 11:00～21:00(L.O.20:30)
 料金: 平日3,000円 / 土日祝 3,450円
 ※消費税・サービス料(12%)別

【メニュー内容】

ファーストディッシュ むらさき芋のスープ
 たっぶりきのこのキッシュ
 イチジクと生ハムのスティック
 スモークサーモンのオープンサンド

ティースタンド

(上段) フルーツと炭酸のデトックスジュレ/りんごのムース/巨峰のシャーベット
 (中段) かぼちゃの宝石箱ムースタルト/ローズモンブラン
 (下段) ピスタチオのルリジュース/ベルベットクッキー/ザクロのマカロン

焼きたてスコーン2種(グラノーラ/チョコチップ)/フィナンシェ/クロテッドクリーム/コンフィチュール(2種)

ドリンク

コーヒー・紅茶など約20種類の中からおかわり自由

* お飲み物はシンガポールの高級紅茶ブランドTWGの薫り高い紅茶や、挽きたてのコーヒーをご用意しています



▲1st ディッシュ



▲ティースタンド上段



▲ティースタンド中段



▲ティースタンド下段

<<TOPICS!!>>大人の贅沢『イブニングハイティー』販売

販売期間: 2017年9月1日(金)～11月12日(日)
 場所: 1F/カフェラウンジ『W Cafe』
 提供時間: 16:00～21:00(L.O.20:30)
 料金: 平日4,000円 / 土日祝 4,500円
 ※消費税・サービス料(12%)別

メニュー内容:

ファーストディッシュ

むらさき芋のスープ/ たっぶりきのこのキッシュ
 イチジクと生ハムのスティック
 スモークサーモンのオープンサンド

ティースタンド

(上段) フルーツと炭酸のデトックスジュレ/りんごのムース
 巨峰のシャーベット
 (中段) かぼちゃの宝石箱ムースタルト
 ローズモンブラン
 (下段) ピスタチオのルリジュース/ベルベットクッキー
 ザクロのマカロン

<フリードリンク> アルコール10種、ソフトドリンク8種 合計18種



<店舗概要>

吹き抜けの空間、非日常を演出するエレガントなシャンデリアなどの
 装飾品と、ゆったりとしたお席で「ヘルシー・ビューティ・フレッシュ」を
 コンセプトにアフタヌーンティーや軽食などお楽しみいただける
 カフェラウンジ。

【場所】1F/カフェラウンジ「W Café」

【営業時間】10:00～21:00(L.O.20:30)

【電話番号】052-861-7901

【HP】<http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/wcafe/>

