

2014年10月15日

報道関係各位

(株)赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE



“和”にこだわって、新メニュー登場！
「和 アフタヌーンティー」



赤坂エクセルホテル東急(東京都千代田区、総支配人 松田喜光)では、レストラン「赤坂スクエアダイニング」にてご好評をいただいております『和 アフタヌーンティー』のメニューを、これまで以上に“和”にこだわった新メニューにリニューアル。洗練された透明な三段重に盛り込んで、2014年11月1日(土)よりご提供いたします。

これまで、繊細な和食・スイーツを盛り込んだ内容で、女性を中心に好評をいただいていた「和 アフタヌーンティー」ですが、さらに“和”に特化した内容とすることで、一般的なアフタヌーンティーとの差別化を図りました。愛らしい手まり寿司、和素材のロールサンドや、マカロン、プリン、フィナンシェなどを取り揃え、お一人分を三段重に盛り込みます。

また紅茶にもこだわり、TWG(本店:シンガポール)の茶葉を使用。スタッフが試飲を重ね、これらの料理やスイーツに合う、紅茶をご用意いたします。

(メニュー詳細 次頁)

■「和 アフタヌーンティー」新メニュー概要

提供期間： 2014年11月1日（土）より

提供時間： 14:00～17:00 **要予約**

場 所： 赤坂スクエアダイニング（赤坂エクセルホテル東急3階）

料 金： お一人様 2,900円（消費税・サービス料込み）

メニュー：（前頁写真手前のお重より）

手まり寿司（海老&烏賊）

スモークサーモンとわさびマヨネーズのロールサンド

蓮根のフラン 鴨の燻製と橄欖（オリーブ）

黒胡麻餅

抹茶と小豆の竹筒入りプリン

マカロン2種（カボチャ&胡麻）

大納言をのせた菓子豆腐

苺の求肥巻き

紅芋のスイートポテト

栗のフィナンシェ

スコーン2種（プレーンと胡桃）

あずきクリーム

*オーダーは2名様より承ります。

*写真は1名様分のイメージです。

お客様のご予約・お問い合わせ先

TEL：03-3580-2331（赤坂スクエアダイニング直通）

___/___/___ ご掲載についてのお問い合わせ先 ___/___/___

株式会社 赤坂エクセルホテル東急 マーケティング 担当：吉岡・服部

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：sh.yoshioka@tokyuhotels.co.jp