

2021年9月30日

日本料理による和テイストのアフタヌーンティー新登場！ 「桜丘アフタヌーンティー」

期間限定：2021年10月1日(金)～11月30日(火)まで

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人：八木進午）の日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」（2F）では、2021年10月1日（金）より2か月間の期間限定で、和テイストのアフタヌーンティー「桜丘アフタヌーンティー」を1名さま5,400円、グラスシャンパン付6,900円（サービス料、消費税込）で新発売いたします。前日18:00までのご予約制、2名さまより承ります。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/plan/80334/index.html>

本年6月に新規開店した日本料理店「Japanese Cuisine 桜丘（さくらがおか）」では、未だ衰えを知らないアフタヌーンティー人気を活用し、敷居が高いと敬遠されがちな日本料理の楽しさを若い世代にも味わっていただきたい、また、シニアの皆さまには、日本料理を通じてトレンドのアフタヌーンティーを体験していただきたいと本商品を考案いたしました。

ホテル内では既に、ガーデンラウンジ「坐忘」（LBF）にて三段仕立ての正統派アフタヌーンティーを、バー「ベロビスト」（40F）ではノンアルコールカクテルも楽しめるアフタヌーンティーを販売しており、第3弾となる「桜丘」では、ホテルのデザインコンセプト「和と洋のコラボレーション」を具現化した商品といたしました。

秋の昼下がり、久々に再会するご友人と本格派日本料理で優雅なティータイムをお楽しみください。遅めのランチタイムにもお勧めです。

【商品概要】

- 商品名称 「桜丘アフタヌーンティー」
- 販売期間 2021年10月1日（金）～11月30日（火）※期間限定 ※前日18:00までのご予約制
- 提供時間 13:30～20:00（18:00L.O.）※2時間制
- 場所 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘（じゃぱにーず きゅういじーぬ さくらがおか）」（2F）
- 料金 1名さま 5,400円、グラスシャンパン付 6,900円（サービス料、消費税込）※2名さまより承ります。
- 内容 食前酢、おぼんざい、つまみ飯、菓子、飲物（抹茶、日本茶、中国茶、紅茶、コーヒー、ハーブティー）
- ご予約・お問い合わせ 電話またはインターネットにて Tel. 03-3476-3420（桜丘 11:30～20:00）

URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/plan/80334/index.html>

※社会情勢の変動により営業内容に変更が生じる場合がございます。最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申しつけください。※特に表示のない限り国産米を使用しております。

※法令によりお車を運転される方、未成年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。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル 企画・宣伝／齋藤さやか E-mail: s.saitoh@tokyuhotels.co.jp

TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769

【献立内容】



※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

※写真は2人前のイメージです。

＜＜食前酢＞＞

＜＜おばんざい＞＞

生麩 細巻玉子 鮪あぼかどそうす
さーもんかつ はとし きゃびあ
松風 豊いわし

＜＜菓子＞＞

ふていふーる 和菓子

＜＜つまみ飯＞＞

じゃこ 稲荷 鰻 海老天
香の物

【お飲物】 カップでご提供いたします すべてアイスでのご注文も承ります

＜＜抹茶＞＞ご注文をいただいてからお点ていたします

＜＜日本茶＞＞

深蒸し煎茶、信楽 熟成ほうじ茶、奥八女 熟成煎茶、抹茶黒豆玄米茶、五ヶ瀬 和烏龍茶
奥八女 和紅茶

《中国茶》

祁門紅茶(キーマン)、白牡丹(バイムーダン)、台湾茉莉花茶(フォルモサジャスミン)、鳳凰單
叢(ホウオウタンソウ)、凍頂烏龍茶(トウチョウウーロンチャ)、東方美人(トウホウビジン)

《紅茶・コーヒー・ハーブティー》セイロン・ウバBOP、ダージリン、アールグレイクラ
シック、コーヒー、カモミールティー ペパーミントティー



日本料理【桜丘（さくらがおか）】2F ご予約・お問い合わせ 03-3476-3420

営業時間 ランチ 11:30～15:00 (14:00L.O.) /ディナー17:30～22:00 (21:00L.O.)

席数 84席 (個室4室 2～8名、半個室1室 4～6名)

定休日 無休 ※最新の営業情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

素材そのものを活かした季節の料理を五感でお楽しみいただける会席料理のほか
サテライトキッチンから専用カウンターへ提供する天婦羅メニューをご用意。
四季折々の美しさや日本が誇る文化の本質を、日本料理を通じて表現いたします。

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>

桜丘
JAPANESE CUISINE
SAKURAGAOOKA

