

2024年9月25日

旬の食材を使用した秋の味覚を楽しむアフタヌーンティー
Savourez le goût de l'automne ～秋の味覚～を販売



詳しくはこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/plan/121112/index.html>

二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区 二子玉川ライズ内 総支配人 川村 美樹 かわむら よしき）では、2024年10月1日（火）～11月30日（土）の期間、30階「The 30th Dining Bar」にて、旬の食材を使用した秋の味覚を楽しむアフタヌーンティー「Savourez le goût de l'automne ～秋の味覚～」をティータイムで販売します。

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、味わい豊かな「秋の味覚」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。

スイーツは秋ならではの旬の食材にアレンジを施してご提供します。なかでもおすすめは、コーヒーとの相性が良く、栗の食感が程良いアクセントとなる一口サイズの濃厚なブラウニーです。ホクホクとした食感とほんのりとした甘みの特徴の栗を甘露煮で甘く鮮やかに仕上げ、しっとりとした食感のブラウニーに忍ばせました。また下段に並ぶ、旬の色鮮やかな紫芋を使用したモンブランは、アクセントにラムレーズンを忍ばせ、トッピングとして「芋の甘露煮」とキャラメリゼしたクルミを添え、「栗」と「芋」の絶妙なマリアージュをお楽しみいただける一品です。さらに口直しの一品として、濃厚なヨーグルトのパンナコッタと

甘酸っぱい旬のぶどうを使用した「ヨーグルトのパナコッタとぶどうのジュレ」では、さっぱりとした爽やかな味わいをご堪能いただけます。



上段



中段



下段

今後も二子玉川エクセルホテル東急では、旬の食材を使用しオリジナリティに溢れた魅力ある商品を展開してまいります。

■ Savourez le goût de l'automne ～秋の味覚～

場所：30階 The 30th Dining Bar

期間：2024年10月1日（火）～11月30日（土）

提供：ティータイム 14:00～17:00（L.O.16:00）

料金：お一人さま2時間利用 ¥5,000

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。

JESON WINTERS TEA／コーヒー／ジュース／ウーロン茶

※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。

※写真はイメージです。

■ 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.19:00）

※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