

2024年12月12日

自然が織り成す美しい季節のうつろいととも
「Seasonal Nature Afternoon Tea」を販売



詳しくはこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/dining/plan/122891/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、2025年1月14日（火）～3月31日（月）の期間、30階「The 30th Dining Bar」にて、季節の変わり目をテーマに「Seasonal Nature Afternoon Tea」をティータイムで販売いたします。

都内にありながら多摩川や富士山など自然が織りな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、全12種類のラインナップによるアフタヌーンティーを販売。本アフタヌーンティーは、厳しい寒さが続くなか、少しずつ近づく春の訪れを五感で感じていただきたいという思いから考案いたしました。



上段に位置するセイボリー「帆立と春菊しめじのお浸し黄身酢がけ」は、春先に芽吹く草木をイメージ。まろやかな酸味の黄身酢が、帆立と春菊、しめじによく絡み、さっぱりとお召し上がりいただける一品です。また「カニとカリフラワームース」は、濃厚でありながらも口の中でふわっととろける軽い口当たりで仕上げました。



中段には、「よもぎときなこのフィナンシェ」をご用意。春の始まりを象徴する鮮やかな若草色のよもぎのほろ苦さと、きな粉のやさしい甘味が絶妙にマッチします。春らしい色合いの黄色を演出する「たまごサンド」は、黄身の濃厚さが感じられる優しい味付けに仕上げました。



下段には、「キウイとホワイトチョコのムース」も。キウイの酸味がほどよくホワイトチョコと交ざり、甘味を抑えた爽やかな味わいに。また、春に親しまれる和菓子の一つ「苺大福」を添えました。白あんの上品な甘さと苺の甘酸っぱさの相性は格別です。

一足早く、春の兆しをイメージしたセイボリーとスイーツをぜひご堪能ください。今後も二子玉川エクセルホテル東急では、シーズンや食材に合わせてオリジナリティにあふれた魅力ある商品を展開してまいります。

■ Seasonal Nature Afternoon ～季節の変わり目～

場所：30階 The 30th Dining Bar

期間：2025年1月14日（火）～3月31日（月）

時間：ティータイム 14:00～17:00（最終入店 15:00）

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。

ハーブティー（ルイボス・カモミール・アサイーベリー）／

フレーバーティー（キャラメルナッツ）／コーヒー／紅茶／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：近藤（こんどう）

TEL：03-3700-1093（ホテル代表） FAX：03-3700-1098

E-mail：tak.kondo@tokyuhotels.co.jp