

2024年4月9日

報道関係者各位

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

## 初夏に相応しい！鮮やかなコントラストに心躍る 抹茶とメロンのアフタヌーンティー



川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル（川崎市川崎区殿町 総支配人 岡部 久子）は、2024年6月3日（月）～6月28日（金）の平日限定で、「抹茶とメロンのアフタヌーンティー」を販売いたします。

季節ごとにテーマを変えて提供しているアフタヌーンティー。今回は、旬のメロンと抹茶を存分に味わうことのできる内容です。さらに、旬のアスパラガスとインゲン豆をメレンゲの衣で揚げたフリットや、茶そばと新鮮な野菜を組み合わせ合わせたサラダなど、シェフ特製のウェルカムプレートで初夏を感じさせる料理をご用意しております。視覚的にも楽しめる新緑の中で、大人な味わいをお楽しみください。

上段には、サクサク食感のメロンの一口パイや、メロンの香りとクリームチーズのコクがクセになるメロンとクリームチーズのミニパルフェなど、旬のメロンの甘みを楽しむスイーツを。中段には、綺麗なマーブル模様を出せるよう、絶妙な配分で抹茶を混ぜて焼き上げたふわりと広がる抹茶の風味が上品な味わいの抹茶のマーブルパウンドケーキや、生クリームと抹茶をふんだんに使用したなめらかなクリームと、サトウキビ100%のハチミツやバニラのような独特の香りと味わい深い甘さが特徴の砂糖・カソナードの香りを楽しめる抹茶のブリュレなど、パティシエこだわりのデザートが満載。

下段の抹茶とメロンが同時に楽しめる宇治抹茶メロンパンや、エビのマリネに抹茶がほのかに香るバジルソースをまとわせたセイボリーは、他にはない味わいが楽しめます。

フリーフローには、5種類のドリンクの他、シンガポール創業のラグジュアリーティーブランドの「TWG Tea」から、4種類の紅茶をお好きなだけご堪能ください。

大きな窓から望む、自然豊かな風景を味わいながら至福のひとつときをお過ごしください。

## 抹茶とメロンのアフタヌーンティー概要

■販売期間：2024年6月3日（月）～2024年6月28日（金）（平日のみ）

■提供時間：12：00～14：00

■提供場所：5F Captain's Grill and Bar

■料金：お1人様4,200円

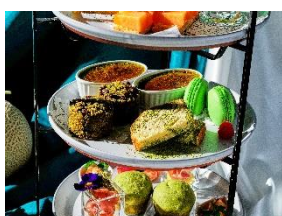
■販売：平日限定3組6名（2時間制/要予約）

■内容：



### 【上段】

- ・メロンの一口パイ
- ・メロンのショートケーキ
- ・メロンとクリームチーズのミニパルフェ



### 【中段】

- ・抹茶のブリュレ
- ・抹茶のマカロン
- ・抹茶と北海道産小豆のスコーン
- ・抹茶のマーブルパウンドケーキ



### 【下段】

- ・宇治抹茶メロンパン
- ・スペイン産生ハムとメロン
- ・エビのマリネ 抹茶バジルソース
- ・タケノコとトマトチーズ焼き



### 【ウェルカムプレート】

- ・アサリのグリーンスープ
- ・茶そばのサラダ仕立て
- ・アスパラとインゲンのフリット 抹茶塩で



### 【ウェルカムドリンク】

- ・レ・テヴェール
- 濃い緑茶をベースとした、メロンの甘さと共に楽しめるオリジナルドリンクです。

## <ドリンク>

TWG Tea4 種類（1837Black Tea、Earl Grey Tea、English Breakfast Tea、Vanilla Bourbon Tea）、  
コーヒー、カフェラテ、アイスコーヒー、アイスティー

※提供時間に変更になる場合がございます

※表示料金には、サービス料 10%・消費税 10%が含まれております

※食材の入荷状況等により、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

■川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

所在地：神奈川県川崎市川崎区殿町 3-25-11

電話：044-280-1090（代表）

施設概要：客室 186 室、レストラン、  
ビジネスラウンジ&カフェ、会議室、大浴場

アクセス：JR 川崎駅から無料シャトルバス約 20 分

羽田空港から車で約 15 分

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kawasaki-r/>



【本件に関するお問合せ先】

【お客様のお問い合わせ先】

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

TEL：044-280-1090（代表）

【メディアの方のお問い合わせ先】

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

マーケティング担当：石原（いしはら）

TEL：044-280-1090 FAX：044-266-1093

E-mail：mi.isihara@tokyuhotels.co.jp