

～ ホテル開業21周年記念 ～
7種類の宝石が輝く『ジュエリープレート』

2013年 9月1日(日)～9月30日(月)



ホテル イースト21東京(東京都江東区 総支配人:小川 矩良)では、9月12日(木)に開業21周年を迎えます。開業記念の特別メニューとして9月1日(日)から9月30日(月)の期間、ホテル2階「ロビーラウンジ」にて、7種類のホテル自家製ケーキとお飲み物がセットになった、『ジュエリープレート』を販売いたします。

フルーツチーズタルトやイチゴのバルケット、モンブランなど流行のケーキから定番の商品まで、7種類の自家製ケーキを目の前で仕上げます。お飲み物はコーヒーやダーズリン・ウバ・アールグレイ、ハーブティーの紅茶からお好きな物をお選びいただけます。

開業21周年を記念した特別メニュー『ジュエリープレート』を、日本紅茶協会により認定される、「おいしい紅茶の店」でもある「ロビーラウンジ」でお召し上がりください。噴水の奏でる音に耳を傾けながら優雅な空間で、くつろぎのひとときをお過ごしいただけます。

リリースに関するお問い合わせは…

営業企画室 坂本 裕輔
TEL:03-5683-5750 FAX:03-5683-4520
MAIL:sakamoto_y@hotel-east21.co.jp

【商品詳細】 開業21周年記念メニュー『ジュエリープレート』

小さな宝石のような7種類の自家製ケーキをワゴンサービスして、お客様の目の前で仕上げます。7種類のバラエティ豊かな味とお飲み物をお楽しみいただけます。

◇商品内容

【7種類のケーキ】

- ◆フルーツチーズケーキ…スクエア型のチーズケーキに色鮮やかなフルーツをのせました。
- ◆イチゴのバルケット…舟形のサクサクタルトに苺をのせた、可愛いケーキ。
- ◆モンブラン…フレッシュクリームとマロンクリームを使用した、フレンチスタイルのモンブラン。
- ◆ピスタチオのクリームブリュレ…ピスタチオペーストを練り込んだ、濃厚で滑らかなプリン。
- ◆パッションとチョコレートのクープ…パッションとチョコレートムースにパッションソースを添えて、口当たりよく仕上げました。
- ◆ブラマンジェとカシスオレンジのジュレ…ヨーグルトブラマンジェにカシスオレンジジュレをのせた、甘さ控えめなスイーツ。
- ◆リンゴのコンポート イチジク添え…ワインで煮込んだリンゴに、イチジクを添えました。

【お飲み物】 ※以下より一種類

- ◆コーヒー / ホットコーヒー・アイスコーヒー・アメリカンコーヒー・エスプレッソ
- ◆紅茶 / ダージリン・ウバ・キーマン・アッサム・ディンブラ・アールグレイ・アップルティー
- ◆ハーブティー / レッドジンジャー・レモンジンジャー・スリーピータイム

◇販売期間

2013年9月1日(日)～9月30日(月)

◇料金

¥1,260- (ケーキ・お飲み物・消費税・サービス料別途)
(¥1,386- (サービス料込み))

◇場所

「ロビーラウンジ」(ホテル 2階)
営業時間 10:00～18:30

◇お問い合わせ

TEL:03-5683-5683(ホテル代表)
URL:<http://www.hotel-east21.co.jp/restaurant/lobby/>



ホテル外観



2階「ロビーラウンジ」

【ホテル イースト21東京について】

19世紀ヨーロッパを彷彿とさせる重厚な館内には、1000点を超える絵画が展示されており、美術館のような上質なくつろぎをご提供いたします。

東京の新名所、東京スカイツリー®から3.9kmの立地は、下町情緒あふれる江戸前、深川にありながら、日本橋、大手町まで地下鉄で約10分、東京ディズニーリゾート®やお台場エリアへのアクセスも良好で、ビジネスにもレジャーにもご利用いただける本格的な国際級アーバンリゾートホテルです。

ホテル イースト 21 東京 ～オークラ ホテルズ & リゾート～

■所在地: 〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-3

■客室数: 396室

■代表者: 総支配人 小川 矩良

■アクセス: 地下鉄東西線 東陽町駅より、徒歩約7分。
東京駅より車で約15分。

■ホテル開業日: 1992年9月12日