

妖精たちとのティーパーティー  
「ティル・ナ・ノーグ オリジナルアフタヌーンティー」  
～銀座「Tir na nÓg (ティル・ナ・ノーグ)」にて3/1 (火) より販売開始～

株式会社クロコ（本社：東京都中央区、代表取締役：大和田大地）が運営する銀座「Tir na nÓg (ティル・ナ・ノーグ)」では、2022年3月1日 (火) から2022年5月31日 (火) までの期間限定で、「ティル・ナ・ノーグ オリジナルアフタヌーンティー」を販売いたします。



「ティル・ナ・ノーグ オリジナルアフタヌーンティー」概要

アイルランドのケルト神話に登場する妖精の国「ティル・ナ・ノーグ」。「常若（とこわか）の国」と呼ばれ、そこに存在する木々には永遠の若さを授ける「一杯のりんごが実る不思議な林檎の木」、「いくら食べても生き返る豚」、「いくら飲んでもなくなるゴブニュの饗応」が存在したと言われています。この3つをアイルランドの伝統料理と共に表現し、妖精たちに囲まれながら「美味しく食べて美しくなれる」アフタヌーンティーを、期間限定でご提供いたします。

目を閉じると、まるでそこは「ティル・ナ・ノーグ」。非日常を感じるアイルランド料理の数々に舌鼓を打ちながら、妖精たちとの楽園の旅をお楽しみください。

## ■セイヴォリー

アイルランドで愛されるジャガイモのパンケーキと自家製の真イワシを8時間煮込んだコンフィをピンチョスに仕立てた「ボクスティーとイワシのコンフィ」や、美肌に効果的なビタミンをたっぷり含んだラム肉を使用した「ラム肉のトルティーヤサンド」、若さの秘訣と言われる「タコマリネのサラダ」など、アイルランドの家庭料理を再現した個性豊かなセイヴォリーが勢揃い。



ボクスティーとイワシのコンフィ/ラム肉のトルティーヤサンド/タコマリネのサラダ

## ■スイーツ

バターの甘さとシナモンの香りが優しい、アイルランドの伝統的デザートである「アイリッシュアップルケーキ」をはじめ、パンケーキ生地とカスタード、苺やオレンジなどのフルーツが層になった「ベイリーストライフル」、神話に登場する妖精の愛らしい姿が描かれた「フェアリーマカロン」など、妖精の国ティル・ナ・ノーグでしか味わうことのできない魔法のスイーツをご用意いたしました。



アイリッシュアップルケーキ/ベイリーストライフル/フェアリーマカロン

## ■ウエルカムスパークリングワインカクテル/スコーン3種

ウエルカムスパークリングワインカクテルとしてお選びいただける「苺のベリーニ」または「マンダリンオレンジのミモザ」は、まるでこれから始まる妖精たちとのティーパーティーに心が弾むような色鮮やかさ。また、おかわり自由が嬉しい自家製スコーンは、常に焼きたてをご提供。全粒粉、やまとベーコン、ローズ香る苺の3種に、桜&ピーチのコンフィチュールとクロテッドクリームを合わせてお楽しみ下さい。



ウエルカムスパークリングワインカクテル/スコーン3種 (桜&ピーチのコンフィチュールとクロテッドクリーム)

**【提供期間】** 2022年3月1日（火）～2022年5月31日（火）

**【提供時間】** 月曜日～金曜日 11:30～16:00 (L.O) 2時間制アフタヌーンティー終了後  
※火曜日のみ 12:00～16:00 (L.O) 2時間制アフタヌーンティー終了後

**【料金】** お一人様5,000円（税込）  
※別途テーブルチャージ500円（税込）を頂戴しております。

## 【内容】

### 〈セイヴォリー〉

タコマリネのピリ辛サラダ／イングリッシュマフィンのカマンベールチーズトースト／アトランティックサーモンのチャンプ風オムレツ／ボックスティーとイワシのコンフィ ハニーソース／ラム肉のトルティーヤサンド／豚肉のギネスビール煮込み

### 〈スイーツ〉

アイリッシュアップルケーキ／フェアリーマカロン／アップルナッツのマフィン／3種ベリータルト／ベイリーズトライフル／アイリッシュモカスムージー

### 〈スコーン〉

全粒粉／やまとベーコン／ローズ香る苺（クロテッドクリーム・桜&ピーチジャム）

※3種全ておかわり自由。

### 〈ドリンク〉

#### ■ウエルカムスパークリングワインカクテル：

苺のベリーニ or マンダリンオレンジのミモザ

#### ■セットドリンク：

ヘブンロンリーフロウ／コーヒー／カフェラテ／ココア／オーガニックダーズリンティー／オーガニックアールグレイ／アップルシナモンティー／林檎加賀ほうじ茶／アッサムティー／薔薇とライチとラズベリー／ティラミスティー／ライチティー／さくら和紅茶／やぶきた和紅茶／狭山ほうじ茶 ～極焙～／高級狭山茶／アイスウーロン茶／アイスジャスミン茶／オレンジジュース／グレープフルーツジュース／ジンジャエール／トワイニングクオリティアイリッシュブラックファスト／ハンプステッド オーガニック ローズヒップハイビスカス／アーマッドティー ハーバル&フルーツカモミール&レモングラス／アーマッドティー ハーバル&フルーツミックスベリー&ハイビスカス／トワイニング セイロンオレンジペコ

※ウエルカムスパークリングカクテル、ヘブンロンリーフロウはお一人様につき一杯まで、その他25種のドリンクメニューは全て飲み放題。

※飲み放題、スコーン食べ放題は2時間制とさせていただきます。

※事前予約制となっております。

## 銀座フレンチレストランCACHETTE965シェフ監修



### CACHETTE965シェフマネージャー：佐伯 巨彦（サエキ ノブヒコ）

「ザ・リッツ・カールトン大阪」のメインダイニングであり、『ミシュランガイド京都・大阪 2018』で一つ星に輝いたフランス料理店『La Baie（ラ・ベ）』で10年のあいだ腕をふるってきた実力派。また、その間フランスへ飛び、西仏の国境をまたぐ美食の地・バスクと、ワインの名産地フランス・ブルゴーニュ地方で修業をした経験も持つ。

現在は銀座の隠れ家レストラン「CACHETTE965」のシェフマネージャーを務め、その豊富な経験と食材を見極めるセンスを活かしたモダンフレンチなメニューに腕を振るっている。

## 店舗情報

店名 : Tir na nÓg (ティル・ナ・ノグ)  
住所 : 東京都中央区銀座5-9-5 チアーズ銀座 B1F  
電話 : 03-6274-6416  
アクセス : 東銀座駅A1出口より 徒歩3分  
銀座駅A5出口より 徒歩4分  
有楽町銀座改札より 徒歩10分  
東銀座駅から193m  
時間 : [月～土]11:00～4:00  
[日]11:00～23:00  
定休日 : なし  
席数 : 60席

※上記営業時間・席数等は通常営業時のものとなります。

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、営業時間や席数を変更して営業する場合がございますので、ご了承ください。

SNS : 【Instagram】 @tirnanog\_ginza



## 会社概要

会社名 : 株式会社クロコ  
代表者 : 代表取締役社長 大和田大地  
所在地 : 東京都中央区銀座四丁目3番9号 クイーンズハウス地下1階  
電話番号 : 03-6263-2965  
設立 : 2017年12月  
HP : <https://kuroco.jp/>

事業内容：飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業

株式会社クロコについて

全てのお客様・社員の黒子（クロコ）となり、社会の発展に貢献することを企業理念とし、国内24店舗の飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業と多岐にわたり黒子となって社会の発展に努めております。

**【本件に関するお問い合わせ先】**

株式会社クロコ

TEL：03-6263-2965

E-mail：info@kuroco.jp

**【本件に関する取材・お問い合わせ先】**

株式会社クロコ 本部長 星 洋輔

TEL：090-7663-3726

E-mail：y.hoshi@kuroco.jp