

2016年6月

TOKYO HONEY PROJECT

 午後の紅茶

“ピクニックスタイルで楽しむティータイム”をコンセプトに女性ホテリエが考案

東京プリンスホテル「ビアレストラン ガーデンアイランド」

紅茶飲料「キリン 午後の紅茶」を使用した アフタヌーンティーセットを販売

【期間】2016年7月1日(金)～8月31日(水)

東京プリンスホテル(所在地:東京都港区芝公園 3-3-1、総支配人:石川学)は、ビアレストラン ガーデンアイランドにて、キリンビバレッジ株式会社(所在地:東京都中野区中野 4-10-2、代表取締役社長:堀口英樹)の協力のもと、女性ホテリエプロジェクト「TOKYO HONEY PROJECT(トウキョウ ハニー プロジェクト)」考案による、紅茶飲料「キリン 午後の紅茶」を使用したアフタヌーンティーセット「ガーデンピクニックティー」を、2016年7月1日(金)～8月31日(水)の期間限定で販売いたします。

「ガーデンピクニックティー」は、アフタヌーンティー(午後の紅茶)の本場である英国の文化に習い、“ピクニックスタイルで楽しむティータイム”をコンセプトに企画いたしました。「キリン 午後の紅茶」を使用した3種類の「午後ティーカクテル」の飲み放題(150分)のほか、フルーツを浮かべた紅茶のティーパンチ、プロジェクトメンバーが料理長、キリンビバレッジの商品担当者と打合せを重ねて考案した、紅茶に合うフードや紅茶の茶葉を使用した香り豊かなスイーツを、屋外でも食べやすいフィンガーサイズでご提供いたします。芝公園やホテル隣接の増上寺の緑に囲まれた店内でピクニック気分を楽しんでいただけるよう、バスケット、ギンガムチェックのテーブルクロス、オリジナルのフォトプロップスもご用意いたしました。

1967年7月、当時「プリンスガーデン」として営業を開始した当レストランは今夏で50年目を迎え、「ガーデンピクニックティー」はオープン50年と「キリン 午後の紅茶」の発売30周年の記念企画です。このコラボレーションにより、普段はビアレストランやアルコールにあまり馴染みのない女性層の開拓を図ってまいります。



「ガーデンピクニックティー」イメージ



TOKYO HONEY PROJECT メンバー

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先
東京プリンスホテル マーケティング戦略
TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174
<http://www.princehotels.co.jp/tokyo/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「ガーデンピクニックティー」商品概要

- 【プラン名】 ガーデンピクニックティー
【場 所】 東京プリンスホテル「ビアレストラン ガーデンアイランド」(ホテル前庭)
【期 間】 2016年7月1日(金)～8月31日(水)の土・休日 <1日10名さま限定・事前予約制>
【時 間】 12:00NOON～3:00P.M. (ラストオーダー 2:30 P.M.)
※お席のご利用は3:00P.M.までとさせていただきます。
【料 金】 1名さま¥4,500 (サービス料・消費税込み)
【内 容】

■ キリン 午後の紅茶を使用した3種類の

「午後ティーカクテル」の飲み放題 (150分)

ストレートティー/レモンティー/ミルクティー

■ フルーツを浮かべた紅茶のティーパンチを、女性に人気のメイソンジャーで提供 (1名さま1杯)

■ 屋外でも食べやすいフィンガーサイズのフード&スイーツ

ストレートティーに合うフードメニュー

鴨胸肉とストレートティーの冷製ジュレ仕立て オレンジ風味/
オリーブとドライトマト ストレートティーと茶葉入りケーキサレ/
ローストビーフのミルフィーユサンド/
グリルチキンのピンチョス ハニーマスタード風味/ミートパイ

レモンティーに合うフードメニュー

カリフラワーのムースリーヌ/スモークサーモンとサワークリーム ディル風味/
ワールドフのバトンサンド/オニオン、ベーコン、マッシュルームのキッシュ・ロレーヌ/
ブルーチーズ入りトースト ワッフル仕立て

スイーツ

チョコレートブラウニー/アップルパイ/マカロン/紅茶パウンドケーキ/
フルーツタルト(パイナップル・マンゴー)/スコーン(紅茶・プレーン)/レモンティーシャーベット



午後ティーカクテル3種と紅茶のティーパンチ(右から2番目)



フード&スイーツメニュー

■ ピクニック気分を盛り上げるバスケット、ギンガムチェックのテーブルクロス、の装飾

■ オリジナルのフォトプロップスをご用意

【ご予約・お問合せ先】 当プランのご予約は、ご利用日の4日前まで承ります。

東京プリンスホテル レストラン予約係 TEL:03-5400-1170(受付時間:10:00A.M.～8:00P.M. ※土・休日は7:00P.M.まで)

ビアレストラン ガーデンアイランド営業概要

1967年7月、当時「プリンスガーデン」として営業を開始し、今夏で50年目を迎えるビアレストラン。今夏は、納涼会、ファミリー、女子会などさまざまな用途にあわせ、和牛サーロインと伊勢海老を取り入れた高価格帯のセットや、乾杯用スパークリングワイン付きで野菜もバランスよく取り入れた女性限定メニューなど飲み放題付きプランを全6種類ご用意しております。

【期 間】 2016年6月10日(金)～9月30日(金)

【時 間】 5:30P.M.～9:30P.M. (ラストオーダー 9:00 P.M.)

※7月1日(金)～8月31日(水)の2ヵ月間は営業開始時間を30分繰り上げて5:00P.M.より営業いたします。

【料 金】 和牛&伊勢海老・シーフードセット(飲み放題付き) ¥10,000/

レディースバーベキューセット(飲み放題付き) ¥5,500/ 網焼きバーベキューセット(飲み放題付き) ¥6,800 ほか

※各料金には消費税が含まれております。

【席 数】 600席 <屋外480席/屋内120席>



バーベキューイメージ

※キリン 午後の紅茶を使用した「午後ティーカクテル」は、ア・ラ・カルトでも販売いたします。(¥800※税込み/期間中終日)

※仕入れの状況により、食材、メニューに変更がある場合がございます。

※食材によるアレルギーなどございましたら、あらかじめ係へお申し付けください。

TOKYO HONEY PROJECT

東京プリンスホテルとザ・プリンス パークタワー東京の女性ホテルエによるプロジェクト。「女性の笑顔が集まるホテル」を目指し、コンシェルジュ、パティシエ、ブライダルなど様々な部署から19名の女性 ホテルエが集まり、商品やサービスを企画しています。



ミーティングの様子