

2016年9月

コラボレーション企画 第2弾

**ミカフェート × ザ・プリンス パークタワー東京**  
**「ミカフェート」のコーヒーを**  
**ホテルのパティシエがアレンジ**  
**コーヒーの香りが際立つ「コーヒーゼリー」を販売**  
**期間:2016年9月30日(金)まで**

株式会社ミカフェート(本社:東京都港区海岸 3-2-12 代表取締役社長:川島良彰)とザ・プリンス パークタワー東京(所在地:東京都港区芝公園 4-8-1 総支配人:石川学)は、ミカフェートの一級畑で収穫されたコーヒーを使用し、ホテルのパティシエがアレンジを加えたオリジナルの「コーヒーゼリー」を9月30日(金)まで販売いたします。

ミカフェートは、豆の産地から精選、輸送から保管方法に至るまで独自の品質基準を持ち、ワインのようにボトルに豆を密閉するなど、香り高い風味が特徴のブランドです。

このたびの商品には、グアテマラの名園「サン セバステイアン農園」の一級畑で作られ、収穫後果肉をつけたまま乾燥させることで豆にフルーティーな香りを放つパカマ種種のコーヒー「プルミエ クリュ カフェ サン セバステイアン農園 パカマラ ナチュラル」を使用しました。抽出したコーヒーをすぐに急冷させることで香りを閉じ込め、ゼリーにすることでつるんとした食感とフルーティーな香りをお楽しみいただけるようにいたしました。お召しあがりいただく際にはお客さまご自身で別添えのコーヒーをかけていただき、いっばいに広がるコーヒーの香りをお楽しみいただく、大人のスイーツに仕上げました。

当ホテルでは今夏よりミカフェートとコラボレーションし、バーでバーテンダーがシェイクして提供するアイスコーヒーを販売するなど、ホテルならではのコーヒーの味わい方を提案いたしております。

### ミカフェートコーヒーゼリー 販売概要

ホテルの滝と東京タワーの景色を楽しめる明るいロビーラウンジと、間近にライトアップした東京タワーの夜景とともにお酒を楽しむ「スカイラウンジ ステラガーデン」にてご用意いたします。

#### <ロビーラウンジ>

【提供時間】 平日 9:00A.M.～9:00P.M. (ラストオーダー8:30P.M.)

【場 所】 1F

【料 金】 ミカフェート コーヒーゼリー ¥1,000  
ドリンクセット ¥1,800

#### <スカイラウンジ ステラガーデン>

【提供時間】 平日・休前日 5:00P.M.～2:00A.M. (ラストオーダー1:30A.M.)

休前日 3:00P.M.～2:00A.M. (ラストオーダー1:30A.M.)

休日 3:00P.M.～12:00NOON (ラストオーダー11:30P.M.)

【場 所】 33F

【料 金】 ミカフェート コーヒーゼリー ¥1,540

※上記料金には、消費税が含まれております。別途、10%のサービス料を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し出ください。

【お客さまからのお問合せ】 ザ・プリンス パークタワー東京 TEL: 03-5400-1111



◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

・ザ・プリンス パークタワー東京 マーケティング戦略 広報担当

TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174