

2018年7月

鈴虫の音色で涼む夏限定のカフェ

ザ・プリンス パークタワー東京

竹あかりと東京タワーのライトアップが創り出す 「TOKYO」ならではの夕涼み空間「SUZUMUSHI CAFÉ」をオープン

【期間】2018年8月4日(土)～8月26日(日)

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、ホテル内の神殿「神明」にて、鈴虫の音色で涼をとる日本ならではの夕涼み体験をしていただけるカフェ「SUZUMUSHI CAFÉ」を2018年8月4日(土)から8月26日(日)の期間限定で営業いたします。

ザ・プリンス パークタワー東京は、東京タワーを目の前に望む都心にありながら、緑豊かな自然に囲まれる芝公園内に位置します。この稀有な立地を活かし、鈴虫の音色を聴きながら縁側で涼を取る日本ならではの「夕涼み」を体験していただきたいと考え、2016年より夏季限定で特設カフェ「SUZUMUSHI CAFÉ」を営業しております。

3年目を迎える今年は「TOKYO 夕涼み」をテーマとし、伝統と新しさが融合し常に変化する街「TOKYO」ならではの新しい夕涼みを体験していただける空間をご用意いたしました。縁側や屋内スペースは鈴虫の虫かごや行灯、風鈴、水を張ったたらいなどを設置し、日本伝統の夕涼みを演出。東京タワーを望む庭園には竹を使った照明「竹あかり」で装飾いたします。風に揺れるモダンなデザインの竹あかりと東京タワーのライトアップのコラボレーションが東京らしいスタイリッシュな夕涼み空間を創り出します。

また、外国人や女性のお客さまの SNS 用の撮影を意識し、当カフェ限定の華やかな見た目のフードやスイーツ、爽やかな色のカクテルを提供するとともに、浴衣レンタルもご用意しております。



SUZUMUSHI CAFÉ イメージ

©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 <https://www.princehotels.co.jp/parktower/>Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

「SUZUMUSHI CAFÉ」概要

- 【日 程】2018年8月4日（土）～26日（日）
 【時 間】6:00P.M.～10:00P.M.（9:30P.M.最終入館、ラストオーダー）
 【場 所】神殿「神明」（2F）
 【料 金】ソフトドリンク付き入場券 ￥1,000
 アルコールドリンク付き入場券 ￥1,500
 3ドリンク付き入場券 ￥3,000
 ※追加ドリンクはソフトドリンク¥500、アルコール¥1,000

【メニュー（一例）】

フード

- ・「ポップディッシュ」 ￥1,000
- ・「ひとくちピンチョス」 ￥1,000
- ・「彩り野菜のチップスと豆おかき」 ￥500
- ・「抹茶の和パフェ」 ￥1,000
- ・「夏タルト マンゴー×メロンゼリー」 ￥1,000

ドリンク

- ・SUZUMUSHI CAFÉ 限定カクテル「爽風—そよかぜ—」
- ・バタフライピーティー（ブルーハーブティー）「サマーマジックアワー」



SUZUMUSHI CAFÉ 緑側 イメージ



SUZUMUSHI CAFÉ メニュー各種

「TOKYO 夕涼み」ポイント

- ・**鈴虫**の涼しげな音色
- ・風に揺れる**竹あかり**と**東京タワーのライトアップ**が作り出す幻想的な空間
- ・**風鈴の音色**やたらいの水に足を浸して涼をとる「**足水**」が楽しめる縁側
- ・SUZUMUSHI CAFÉ 限定の**キュートなオードブル**や**涼しげなスイーツ**、**カクテル**
- ・お好きな色をお選びいただける**浴衣レンタル**（女性のみ） 1着¥1,000 協力：美保姿きもの学院
- ・庭園で楽しめる**手持ち花火**や**ヨーヨー釣り**

【空間デザイン】

フォーハーツ株式会社 VMD+五感空間ディレクター
 大高 啓二（おおたか けいじ）氏

1968年山梨県生まれ。

小売業で販売スタッフを経験したのち、
 VMDのパイオニアとして、売場作り講師
 ディスプレイ・空間デザイン
 イルミネーションなど、幅広くデザインと
 ディレクションを手掛ける。

現在はVMD事業に+五感に訴える

光・音・香をデザインする
 五感空間を創り、楽しさや、
 感動、そして共感、

「心が動く空間づくり」を
 プロデュースし活躍中。



【竹あかりプロデュース】

CHIKAKEN（ちかけん）

崇城大学にて出会った、「ちか」と「けん」を中心とした
 ユニット。共に師事した内丸恵一先生の提唱する
 「まつり型まちづくり」をベースに、竹に穴を開けてあかり
 （ろうそくやLED）を灯す「竹あかり」の演出制作・
 プロデュース会社「CHIKAKEN〈ちかけん〉」を、2007年
 4月に設立。現在6名で活動。
 熊本を拠点に全国各地で「竹あかり」を灯し、その土地に
 しかない“風景”と“物語”を創りつけている。



※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）による食物アレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し出ください。

※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。

※写真はイメージです。