

2021年6月

和食に遊び心を加えた、見て、食べて、楽しい、新しいスタイルのアフタヌーンティーをご提案

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

梅雨や夏の季節におすすめの和食スタイルで楽しむアフタヌーンティー

## 「Japanese Afternoon Tea～百花～」販売

期 間：2021年6月21日(月)～8月31日(火)

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町(所在地:東京都千代田区紀尾井町1-2 総支配人:芝田尚子)は、アフタヌーンティースタイルで和食を楽しむ「Japanese Afternoon Tea～<sup>ひゃっか</sup>百花～」を2021年6月21日(月)から8月31日(火)まで販売いたします。

和のスタイルで楽しめるアフタヌーンティーを考案したのは、和食の粋にとらわれないクリエイティブな料理を得意とする料理長の高橋賢。食材から器までこだわり、和と洋を融合することにより、見て、食べて、季節を感じながら楽しめる、遊び心のあるメニューをご用意しました。

涼やかなガラスのプレートには、お醤油のソルトソースをアクセントに味わえる野菜いなり寿司と2種の味で楽しめる手まり型の和牛寿司を飾り、ティースタンドには、ベリーのパズで味わうイベリコ豚つくねのくわ焼きバーガーや鰻蒲焼キッシュなど、和食の中にアフタヌーンティーでも馴染みのあるエッセンスを加えました。スイーツは、綿飴に醤油を垂らして味わうみたらしや、冷製枝豆おしるこ、チョコレート羊羹、バナナ杏仁豆腐など、和食の粋にとらわれない新しいテイストをお楽しみいただけます。

同アフタヌーンティーは、地上約180mからの景色が広がるクリスタルのデザインが特徴的な WASHOKU 蒼天 SOUTEN と、開放的な空間にガラスアートがきらめく Sky Gallery Lounge Levita でお召し上がりいただけます。遠出や旅行を控えられる方が多い昨今、安全安心に過ごせるホテルで、梅雨から夏の季節にもおすすめのアフタヌーンティーメニューです。



◎本件に関する報道各位からのお問合せは

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 マーケティング

TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>

# Japanese Afternoon Tea～百花～

期 間： 2021年6月21日(月)～8月31日(火)  
レストラン： ①WASHOKU 蒼天 SOUTEN(35F)  
②Sky Gallery Lounge Levita(35F)  
時 間： ①11:30A.M.～2:30P.M.までの入店(2時間制※平日のみ)  
② 5:00P.M.～6:00P.M.までの入店(2時間制)  
料 金： ¥6,500 ※消費税込(別途サービス料15%)  
ご予約・お問合せ： TEL:03-3234-1136(10:00A.M.～5:30P.M.)

## メニュー

1. あんみつ
2. 綿飴白玉みたらし
3. バナナ杏仁豆腐 ヨーグルトエスプーマ フローズンバナナ
4. 冷製枝豆おしるこ タピオカ入り
5. 抹茶胡麻だんご
6. チョコレート羊羹 エキゾチックホイップクリーム
7. 野菜いなり寿司 ソイソルトソース
8. 和牛寿司(ポン酢・葱/ポリネシアンソース・ピクルス)
9. イベリコ豚つくねのくわ焼きバーガー
10. 鰻蒲焼キッシュ
11. ホールポテトサラダ 胡麻ドレッシング
12. 生ハムとトマトのジェノベーゼ



※ドリンクは、ロンネフェルトセレクションやコーヒーなど各種お楽しみいただけます。



WASHOKU 蒼天 SOUTEN



Sky Gallery Lounge Levita

※上記内容は、リリース時点(6月1日)の情報であり、営業内容や仕入れ状況により、変更がある場合がございます。

※画像はイメージです。

※当社のレストラン等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。