

2021年8月

紅葉狩りや秋の収穫をアフタヌーンティーで満喫

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

米粉や豆乳を使った100%植物由来のVeganメニュー 紅葉をリースで表現した秋のアフタヌーンティーを販売

期 間：2021年9月1日(水)～11月30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、”紅葉”をイメージした100%植物由来のアフタヌーンティー「Autumn Leaves～Vegan Afternoon Tea～」を2021年9月1日(水)から11月30日(火)まで販売いたします。

多様化する生活スタイルにより健康や美容への意識が高まる中、当ホテルでは、100%植物由来の食材を使用したVegan Afternoon Teaを2021年6月1日より開始いたしました。栄養成分を考慮して米粉や豆乳で作ったVegan Afternoon Teaの需要は予想を上回る反響で多くのお客さまにご利用いただき、販売継続が決定いたしました。

秋のテーマは“Autumn Leaves”。紅葉や実りをリースで表現したスイーツプレートには、米粉を使った紅茶とイチジクのパウンドケーキや、マロン、パンプキン、デーツのスイーツなど、健康を意識しながら秋の味覚を彩り豊かに表現しました。セイボリープレートは、きのこや銀杏、さつまいもやカリフラワー等、野菜をふんだんに使い、実り豊かな秋の収穫をイメージしております。その他、香り豊かな栗のポターージュや、酒粕レーズン等で味わう米粉のスコーンを味わえるメニューで、ランチとしてもご利用いただけます。

遠出が控えられる昨今、近場で安全安心に秋の味覚を楽しめる同アフタヌーンティーは、ヴィーガン初心者の方にもおすすめです。当ホテルでは、アフタヌーンティーにとどまらず、サステナビリティアクションの一つとして今後とも継続的にメニューを展開してまいります。

Autumn Leaves～Vegan Afternoon Tea～

期 間：2021年9月1日(水)～11月30日(火)

レストラン：All-Day Dining OASIS GARDEN(36F)

ご予約・お問合せ:TEL:03-3234-1136 (10:00A.M.～5:30P.M.)

時 間：11:30A.M.～5:00P.M.(2時間制)

料 金：¥5,800 ※2名さまからのご予約制



Sweets

グルテンフリー、シュガーフリー、五臓(ごくん)フリー対応

- ・キャラットオレンジケーキ
- ・バナナケーキ
- ・どんぐりマロン
- ・カカオブラウニー
- ・リーフチップ&クッキー
- ・豆乳パナコッタ
- ・ブティパンプキン
- ・紅茶とイチジクのパウンドケーキ
- ・ドライフルーツサンド(デーツ/アプリコット)
- ・ローズマリーとココナッツのグラノーラ
- ・米粉のスコーン(ほうじ茶とアーモンド/プレーン)
- ・マロンクリームのグラススイーツ

Savory

五臓(ごくん)フリー対応

- ・栗のポターージュ
- ・ソイミートときのこのライスロール
- ・かぼちゃサラダとナッツ
- ・キャロブ豆と豆乳のブラマンジェ
- ・メープルシロップの香り モンブラン仕立て
- ・フライドカリフラワー
- ・焼きいもと落ち葉
- ・“HATAKE”スタイル

※ドリンクは紅茶とハーブティー20種類とコーヒー4種類からお楽しみいただけます。

※料金には、消費税が含まれております。(サービス料別途15%)※上記内容は、リリース時点(8月25日)の情報であり、営業時間や仕入れ状況により、変更がある場合がございます。最新の情報はホテルのホームページをご覧ください。※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。

◎本件に関する報道各位からのお問い合わせは

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/>