

2021年12月

日本紅茶協会「おいしい紅茶の店」で楽しむ“#ヌン活”!

サンシャインシティプリンスホテル

いちご畑を彩る、さまざまないちごの姿をスイーツで表現
「ストロベリーガーデン」をテーマにしたアフタヌーンティーが初登場
【期間】2022年1月11日(火)～3月31日(木)

サンシャインシティプリンスホテル(所在地:東京都豊島区東池袋 3-1-5、総支配人:高橋 禎久)では、2022年1月11日(火)から3月31日(木)まで、「カフェ&ダイニング Chef's Palette」(1F)にてストロベリーアフタヌーンティーを販売いたします。

コロナ禍で一大ブームとなっている“ヌン活”。アフタヌーンティーの注目の高まりを受け、当ホテルでも初めて、アフタヌーンティーセットの販売を開始いたします。

当アフタヌーンティーのテーマは「ストロベリーガーデン」。いちごの苗をイメージしたチョコレートでできた鉢植え型のティラミスや、真っ赤ないちごの形をした可愛らしいムース、濃厚な甘さが特徴の産地直送「とちおとめ」をふんだんに使用したストロベリートライフルやショートケーキ等、さまざまないちごの姿を表現した見た目にも楽しいスイーツの数々をお楽しみいただけます。

また、「カフェ&ダイニング Chef's Palette」は日本紅茶協会「おいしい紅茶の店」として認定されております。スイーツの魅力を高める、豊富なラインナップでご用意するこだわりの紅茶もご堪能いただけます。

いちごの美味しい季節ならではの華やかなアフタヌーンティーセットで、優雅な午後のひとときを演出いたします。

ストロベリーアフタヌーンティー 概要

【期間】2022年1月11日(火)～3月31日(木)※平日 月曜～木曜のみ開催

【時間】1:00P.M.～5:00P.M.(2時間制)

【場所】カフェ&ダイニング Chef's Palette(1F)

【料金】1名さま¥4,300 ※2名さまよりご利用いただけます。

【ご予約・お問合せ】レストラン予約係 TEL:03-5954-2254(受付時間:10:30A.M.～9:00P.M.)

■スイーツ

いちごのショートケーキ、いちごの苗ティラミス、ストロベリートライフル、いちごムース ピスタチオタルト、いちごのマカロン、いちごタルト、あまおうアマンド、スコーン、チョコチップスコーン

■セイボリー

パテドカンパーニュ フランボワーズのマスタード、ローストビーフサンドウィッチ、アワビとサーモンの軽い燻製 サラダ仕立て、イカとズッキーニのシェルマカロニ バジル風味

■ドリンク

Tea

ディンブラ、和紅茶、ダーズリン、アッサム、アールグレイ、アイ스티ー、ロイヤルミルクティー (ICE、HOT)、ルーゼニック ネイティブリラクゼーション、ルーゼニック ネイティブストロベリー、スリーピータイム (ICE、HOT)、ミントティー (ICE、HOT)

Coffee

ブレンド、アメリカン、コナ、エスプレッソ、カプチーノ、カフェオレ (ICE、HOT)、ウイナーコーヒー (ICE、HOT)、ノンカフェインコーヒー、アイスコーヒー



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

※当社のレストラン、宴会場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品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、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。

※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。※上記内容はリリース時点(12月24日)の情報であり変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

サンシャインシティプリンスホテル マーケティング戦略

TEL:03-5954-2250 FAX:03-3988-1110