

2024年11月

絶景と共に大トロや蛤などを丁寧にアレンジした寿司を味わえる心温まるメニュー

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

寿司職人こだわりの手毬寿司などを味わえる和のアフタヌーンティー
Japanese Afternoon Tea～華凛～販売

期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)

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、冬の味覚を楽しめる寿司スタイルのアフタヌーンティー「Japanese Afternoon Tea～華凛～」を2024年12月1日(日)から2025年2月28日(金)まで販売いたします。

冬のジャパニーズアフタヌーンティーは、寒さが増す中でも心温まる時間を過ごしていただきたいという想いから赤やオレンジをテーマカラーにデザインと食材にこだわったメニューをラインナップ。寿司職人がアレンジする手毬寿司やロール寿司に加え、小鉢や蒸し物、季節のデザートプレートをアフタヌーンティースタイルでご用意しました。

メインスタンドには、脂ののった大トロ、雲丹を乗せた中トロ、車海老、ふつくと煮込んだ煮蛤、イクラと味わう真鯛、生ハムなど、丁寧に仕込んだ全9種のカラフルな手毬寿司が並びます。ロール寿司は、古代米で相性の良いアスパラとドライトマト、クリームチーズを巻いた寿司や帆立を海苔で挟み磯辺焼きにした焼きおにぎり、パプリカ風味のビネガーライスで鮭を巻いて味わうスパイシーツナロールなど寿司職人の技にアレンジを加えた味わいをお楽しみいただけます。

東京の景色と共に自然豊かな絶景を望める当ホテル。職人こだわりのお寿司や冬ならではのメニューを味わいながらご友人やご家族とゆったりと心温まる時間を過ごす和のアフタヌーンティーをご提案いたします。

Japanese Afternoon Tea～華凛～

場所：①WASHOKU 蒼天 SOUTEN(35F) ②Sky Gallery Lounge Levita(35F)
時間：①土休日 11:30A.M.～2:30P.M. ②平日 2:00P.M.～4:00P.M.
料金：¥8,000 ※2時間制、2名さまからのご予約制 ご予約・お問合せ：TEL:03-3234-1136(10:00A.M.～7:00P.M.)

●メインスタンド

- ・大トロ ・中トロ 雲丹 ・鮭赤身 胡麻
- ・真鯛 イクラ ・車海老 トビッコ ・生ハム セルフィーユ
- ・穴子 煮詰め ・炙りサーモン キャビアロリ ・煮蛤 木の芽

●ロール寿司

- ・帆立磯辺焼き YAKIONIGIRI 海苔佃煮
- ・古代米ロール アスパラ ドライトマト クリームチーズ
- ・スパイシーツナロール パプリカビネガーライス フライドレンコン

●小鉢

- ・青菜のお浸し
- ・マスカットムース セサミクリームチーズソース
- ・鰯焼

●蒸し物

- ・白子の茶わん蒸し ボン酢餡

●季節のデザートプレート

- ・抹茶杏仁豆腐 ・ミニ大福
- ・果物盛り合わせ



*ドリンクは、ロンネフェルトの紅茶やコーヒーなど各種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(11月22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。※一部除外日有※画像はイメージです。※当社のレストランなど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など(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 セールス&マーケティング 広報担当
TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179
URL: <https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。