

2017年5月

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町
 夏のスイーツ！もちもち食感の“TARO パンケーキ 180”
 アフタヌーンティースタイルの“スイーツ”と“お寿司ランチ”を販売
【期間】2017年6月1日(木)～8月31日(木)

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:大森伸翁)では、2017年6月1日(木)～8月31日(木)の期間、ホテル内のレストラン、バー・ラウンジにおいてジェラートとトロピカルフルーツなどでトッピングした“TARO パンケーキ 180”と、アフタヌーンティースタイルの“夏スイーツ”と“お寿司ランチ”を販売いたします。

地上約180mに位置する環地中海料理のレストラン「All-Day Dining OASIS GARDEN」では、ストウブ鍋で焼き上げ、熱々の器と2種類のジェラート、タロ芋のもちもちとした食感を楽しめるフォトジェニックな「TARO パンケーキ 180」をご提供いたします。

また、滝をイメージしたガラスアートが印象的なバー・ラウンジ「Sky Gallery Lounge Levita」では、水色の蝶ときらきら輝くダイヤモンドの飴細工が涼しげな「ギャラリー・アフタヌーンティー～シーズン3～」をご用意いたします。さらに、アフタヌーンティースタイルのお寿司ランチ「Japanism Afternoon Tea Style 華凜 夏～Temarisushi～」は、スイカをイメージした手まり寿司やミニトマト寿司など夏を感じる内容へアレンジし「Sky Gallery Lounge Levita」と「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」にてご提供いたします。



TARO パンケーキ 180(イメージ)



ギャラリー・アフタヌーンティー～シーズン3～(イメージ)



Japanism Afternoon Tea Style 華凜 夏～Temarisushi～(イメージ)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 事業戦略(マーケティング)
 TEL: 03-3234-1191(直通) FAX: 03-3234-1179

Seibu Group
 でかける人を、ほほえむ人へ。

TARO パンケーキ 180 商品概要

- 【名 称】TARO パンケーキ 180
【場 所】All-Day Dining OASIS GARDEN(36 階)
【時 間】11:30A.M.～3:30P.M./5:30P.M.～11:00P.M.
【料 金】2,400 円(税込み、別途サービス料 10%)
【内 容】ストウブ鍋で提供する熱々のタロ芋パンケーキに冷たいショコラとマカダミアナッツのジェラート、ホイップクリームをトッピングしたボリュームのある一皿。色鮮やかなフルーツやチョコレートで可愛くトッピングされたフォトジェニックな見た目や、タロ芋を使用したもちもち食感も特徴的。



TARO パンケーキ 180(イメージ)

ギャラリー アフタヌーンティー～シーズン 3～ 商品概要

- 【名 称】ギャラリー アフタヌーンティー～シーズン 3～
【場 所】Sky Gallery Lounge Levita(35 階)
【時 間】2:00P.M.～4:00P.M.
【料 金】1 名さま 4,400 円(税込み、別途サービス料 10%)
※2 名さまよりご予約を承ります。
【内 容】・蜂の飾りが付いたマカロン、トロピカルフルーツのケーキ、カヌレ、シュー、チョココルネなど約 7 種類のデザート
・グラスデザート 2 種類
・スコーン 2 種類
・キッシュ、サーモンミルフィーユ、テリーヌなどのセイボリー 5 種類



ギャラリー アフタヌーンティー(イメージ)

Japanism Afternoon Tea Style 華凜 夏～Temarisushi～ 商品概要

- 【名 称】Japanism Afternoon Tea Style 華凜 夏～Temarisushi～
【場 所】Sky Gallery Lounge Levita(35 階)
WASHOKU 蒼天 SOUTEN(35 階)
【時 間】11:30A.M.～2:30P.M. ※前日までの予約制
【料 金】1 名さま 4,000 円より(税込み、別途サービス料 10%)
※2 名さまよりご予約を承ります。
※1 日 5 組 10 名さま限定となります。
【内 容】◆9 種類のお寿司
・姫サザエとキャビア、トビック添え
・ミニトマト寿司
・明太子の手まりとキウイフルーツ
・穴子の手まり
・鮪の手まり芥子添え
・グリーンアスパラと生ハム
・茗荷甘酢漬け
・海老と胡瓜のロール寿司
・マンゴーとアボカドのスマートサーモンロール
◆前菜 3 種類
・胡麻豆腐/夏のお浸し/カマンベールチーズフライ
◆季節の生菓子 2 種類



Japanism Afternoon Tea Style 華凜 夏～Temarisushi～(イメージ)



9 種類のお寿司 (イメージ)

※上記メニューにつきましては、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。

※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のあるお客様は、事前に係りにお申し付けください。

【 レストランに関するお客様からのお問合せ・ご予約 】

レストラン予約係 TEL:03-3234-1136

(受付時間: 平日 10:00A.M.～8:00P.M.、土・休日 10:00A.M.～7:00P.M.)