

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 ^{ワン・エイティ} 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

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、チョコレートネなど約 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. ※前日までのご予約制
 【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、トビッコ添え
 ・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
 ・海老と胡瓜のロール寿司
 ・マンゴーとアボカドのスモークサーモンロール
 ◆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さまは、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さまからのお問合せ・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.)