

“大人の夏休みは優雅に。” 新アフタヌーンティーセット 「SHIKI ORIORI Summer」

2019年7月25日(木)～8月12日(月祝)



アフタヌーンティーセット「SHIKI ORIORI Summer」1名様分のイメージ

東京駅丸の内駅舎の中に位置する東京ステーションホテル(所在地:東京都千代田区丸の内1-9-1)では、今春から始めたアフタヌーンティーセットがロビーラウンジの新定番として人気を博していることから、その夏バージョンを7月25日(木)～8月12日(月祝)の19日間、1日10食限定でご提供いたします。(1名4,280円/税込サ別)

今回からアフタヌーンティーセットのメニュー名が、春夏秋冬を意味する「SHIKI ORIORI」になります。

「スイーツをしっかりと味わえるアフタヌーンティー」というテーマはそのまま大きめのポーションは変えず、今回から新しいメニュー名の通り、シェフパティシエ・瀧澤一茂がアイデアと技を駆使して季節感を表現するメニューになります。

盛夏でも楽しめるよう、5種のスイーツはメロンやピーチ、ベリーなどのフレッシュフルーツをふんだんに使い、果実の甘みを楽しめる味わいに。6種のセイボリーは、こだわりマトの冷製スープやワサビ豆乳クリームソースのタルティーンなど、様々な素材をバランスよく組み合わせてさっぱりと食べやすい内容です。

セットのドリンクは、夏にぴったりのオリジナルティーソーダ“マルゼルブ スパークリング”を含めた15種を、おかわり・種類変更自由でお飲みいただけます。夏休みシーズンの東京の玄関口で、“暑い夏を優雅に過ごすアフタヌーンティー”です。

【上段 スイーツ】(ケース手前左から)

桃のジュレ・エスプーマ・コンポート、と3つの食感を味わう「桃のティラミス」
数種のフルーツにさっぱりとしたジュレがベストバランスな「フルーツジュレ」
滑らかな口当たりのブランマンジェに、フレッシュメロンの香りとアプリコットソースの酸味が相性抜群の一品「ココナッツブランマンジェ アプリコットソース」

【中段 スイーツ】(左から)

濃厚プリンにベリーの程よい酸味を合わせた「カスタードのプリン」
レモンクリームの酸味とバニラクリームの甘みが絶妙な「レモンのガトー」

【下段 セイボリー】(手前右から時計回りに)

小エビのバジル風味 プチキッシュ/竹炭パンのタラモオープンサンドウィッチ
和牛ローストビーフのタルティーン ワサビ豆乳クリームソース
アボカド トマト スモークサーモンのパネ(オープンサンド)
こだわりマトの冷製スープ レモン風味/夏野菜マリネ

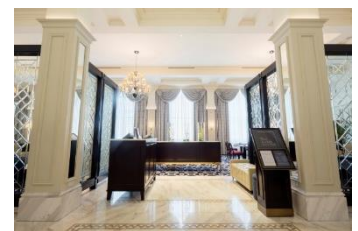
*食材の仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

【ドリンク】

夏限定のティーソーダ、オリジナルフレーバーティー、ハーブティー、紅茶等15種(おかわり、種類変更自由)



シェフパティシエ 瀧澤一茂



高い天井と縦長窓がクラシカルな「ロビーラウンジ」

■概要

期間: 2019年7月25日(木)～8月12日(月祝)

価格: 4,280円/5,980円(グラスシャンパンニュー1杯付) *税込サ別

時間: 11:00 提供開始 *10食無くなり次第終了 *2時間制(ドリンク30分前L.O.) *予約不可

場所: 東京ステーションホテル1階 ロビーラウンジ 問い合わせ: Tel. 03-5220-1260(直通)