

# 檜の岡持ちに詰め込まれた多彩な和洋スイーツとセイボリー 『tcc GINZAの洋食』で3月1日(火)より イチゴスイーツ満載「スプリング アフタヌーンティーセット」が登場

飲食店の運営を行う株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル(本社：東京都千代田区、代表取締役：池谷 正美)は、東京・銀座の洋食店『tcc GINZAの洋食』にて、3月1日(火)～5月31日(火)の期間限定で、春スイーツが楽しめる「スプリング アフタヌーンティーセット」をご提供いたします。



## ■三ツ星レストランで腕を振るったフレンチシェフが提供

『tcc GINZAの洋食』は、親しみやすい洋食メニューにフレンチの技巧をふんだんに盛り込み、一皿一皿に新鮮な驚きのある“新しい洋食”を提供する洋食店です。ランチタイム、ティータイムには当店ならではの個性溢れるアフタヌーンティーを提供し、予約必須の人気となっています。

アフタヌーンティーセットは檜の岡持ちで登場。3段の引き出しを開けると、見た目も美しいスイーツとセイボリーが現れ、まるで玉手箱を開けるかのような演出に心躍ります。季節を意識した洋スイーツに加え、北海道産小豆のあんことマスカルポーネの最中など進化した和のスイーツもご提供します。また、当店の洋食のエッセンスを感じられるセイボリーの充実度も特長の1つ。バリエーション豊富な味わいで、甘いものばかりでは飽きてしまうという方でも「GINZAの洋食のアフタヌーンティーは最後まで楽しめる」「ランチとしても楽しめる」といった声を多数いただいております。

手掛けるのは「タイユバン・ロブション」や「フォーシーズンズホテル丸の内」で腕を振るってきた飯田卓也総料理長です。グランドメニュー同様に、彩り豊かで華やかな盛り付けと、緻密で繊細な味わいをご堪能いただけます。

## ■春をイメージした彩り豊かな「スプリング アフタヌーンティーセット」

この度登場するのは、春をイメージしたアフタヌーンティーセットです。木箱に配したピンクとグリーンの彩りが春気分を運びます。スイーツは「イチゴのマカロン」「イチゴピューレとホワイトチョコレートのボンボン」など、イチゴを使ったメニューをラインナップ。冬バージョンに続きご提供する「季節の高級ブランドフルーツのパフェ」は、伊豆ホーリーズの“紅ほっぺ”と白いイチゴ“淡雪”を使用しており、ジューシーなイチゴの甘さが口いっぱい広がります。

セイボリーでは、「トリュフとミートパテのガトー仕立て」「フォアグラムのミニブリオッシュバーガー」「ブロッコリーテリーヌ」が新登場。定番人気の当店のスペシャルティ「ズワイ蟹のクリームコロッケ トリュフ風味」や「ミニオムライス」、「自家製カスタードプリン」もお楽しみいただけます。

お替り自由のドリンクは、こだわりの店内焙煎コーヒーや紅茶、ハーブティーなど17種をご用意。17時まで滞在することができ、銀座の街並みを眺めながらゆっくりとお過ごしいただけます。

『tcc GINZAの洋食』は、今後も伝統と革新をテーマに、特別感のあるお料理と一流のおもてなしで、銀座で過ごす極上のひとときをご提供してまいります。

## 【スプリング アフタヌーンティーセット 概要】

- 提供期間：2022年3月1日（火）～5月31日（火）
- 提供場所：tcc GINZAの洋食
- 提供時間：11:30～17:00（予約制）  
※お席や曜日によってはご利用お時間が限られる場合がございます。
- 料 金：4,300円（税込）～



## 【セット内容】

### ●セイボリー

- ・トリュフとミートパテのガトー仕立て
- ・フォアグラムのミニブリオッシュバーガー
- ・ズワイ蟹のクリームコロック トリュフ風味
- ・ブロッコリーテリーヌ
- ・サーモンと茸のマリネ
- ・モッツアレラチーズ・カラフルトマトのカプレーゼ風

### ●和スイーツ

- ・京都末富の最中 マスカルポーネクリームと北海道産小豆の餡子
- ・わらび餅と山桃

### ●洋スイーツ

- ・イチゴのマカロン
- ・イチゴピューレとホワイトチョコレートのボンボン
- ・イチゴケーキ
- ・コーヒーゼリー
- ・フランス ボルドー地方の伝統的な焼き菓子 カヌレ

自家製カスタードプリン付き	4,300円（税込）
自家製カスタードプリン+ミニオムライス付き	4,500円（税込）
季節の高級ブランドフルーツのパフェ付き （伊豆ホーリーズの紅ほっぺ・白いイチゴ“淡雪” イチゴパフェ）	5,000円（税込）
季節の高級ブランドフルーツのパフェ+ミニオムライス付き （伊豆ホーリーズの紅ほっぺ・白いイチゴ“淡雪” イチゴパフェ）	5,500円（税込）

※入荷状況により変更する可能性があります。 ※フルーツは旬の物を使用しているため変更になる場合もございます。

### ●ドリンク（飲み放題）

紅茶（アールグレイ、ニルギリ、ルールコンドラ）、自家焙煎ブレンドコーヒー、水出しアイスコーヒー、ハーブティー（ボタニカルブレンド、レモン ジンジャー モリンガ、カモミールアップル）、日本茶（鹿児島産煎茶“曙”、鹿児島産ほうじ茶）、アイ스티ー、アイスフレーバーティー、アイス烏龍茶、アイス緑茶、オレンジジュース、グレープフルーツジュース

～MARIAGE FRERES～ マリアージュ フレール

- 1854年創業、フランスの一流紅茶専門店 - ※お一人様 + ¥1,000で飲み放題

### ・MARCO POLO マルコ ポーロ

マリアージュフレールを代表する銘柄。フルーツや 花々が香るなめらかで優しい味わい。

### ・BOLERO ボレロ

地中海の柑橘と果物、花の爽快な香り。なめらかで 魅惑的な味わいの紅茶。

### ・CHANDERNAGOR シャンデルナゴール

クローブやジンジャー、カルダモンが香るチャイ風の 紅茶。体が温まるスパイスティー。

今回特別にアフタヌーンティーを直接ご予約のお客様に限り、マリアージュ フレールの紅茶を追加料金なしで飲み放題とさせていただきます（通常+1,000円）。⇒ [ご予約はこちら](#)

## 【店舗概要】

- 店 名： tcc GINZAの洋食（ティーシーシー ギンザノウヨク）
- 住 所： 東京都中央区銀座5-9-1 銀座幸ビル3F
- アクセス： 東京メトロ銀座駅 徒歩1分、  
都営浅草線東銀座駅 徒歩2分
- 電 話： 03-6274-6003
- 開 店 日： 2020年2月16日
- 営業時間： ランチ 11:30～15:00(LO14:00)  
アフタヌーンティー 11:30～17:00（予約制）  
ディナー17:30～22:00（LO21:00）  
※営業時間は情勢により変更となる場合がございます。
- 定 休 日： 年始
- 公式サイト：<https://www.tccjapan.net/ginza-no-yoshoku>



## 【総料理長プロフィール】

『tcc GINZAの洋食』『tcc 炉窯炭火焼Steak』 総料理長

飯田 卓也（いいたたくや）

日本におけるフレンチの草分けとも言われる巨匠のもとで修行を積んだのち、渡仏。

帰国後は当時、銀座の象徴とされた「ホテル西洋銀座」のメインダイニングをはじめ、「タイコバン・ロブション」などで腕を磨き、「フォーシーズンズホテル丸の内」の総料理長や銀座にある会員制のレストランの料理長を歴任。

2019年より当店の総料理長を務める。

## 【株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル 会社概要】

ユニコ・ジャパン・インターナショナルは、食文化のクリエイターとして食に関する製品、店舗を企画し、販売・運営しているシンガポール資本の総合商社です。

現在、（1）珈琲・緑茶など一般消費者向け嗜好飲料の企画・販売、（2）レストラン、ホテル、イタリアン、フレンチなど専門店外食店向け業務用食材の企画・販売、（3）海外ブランド外食店の日本導入・運営など展開しており、日本での食の新しい価値創造に努めています。

- 社 名： 株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル
- 所 在 地： 東京都千代田区九段北3丁目2番2号 ユニコビル
- 設 立： 1996年7月1日
- 資 本 金： 40,000,000円
- 役 員： 代表取締役 池谷 正美（C.E.O）
- 事業内容： 1. インスタントコーヒーの輸入卸業（F&B事業部）  
2. 業務用食材のカatalog通信販売業（シエマル事業部）  
3. レストラン業（tcc事業部）  
4. オフィススペースの賃貸
- U R L： <https://www.unicojapan.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル 広報担当 佐々木

mail: [info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp) 電話: 03-6849-2812 / 090-6748-8215(佐々木 携帯)