

東京タワーの麓、開放的なテラス席で味わうふわふわかき氷
Terrace Dining TANGO 夏季限定かき氷 7月1日(水)ご提供開始!!
“ふわとろ”食感全3種 毎年大人気の「ちゃいろいくま」今年も登場!

<http://www.tango-tpt.com/>

飲食事業とブライダル事業を手掛けるおもてなし集団、株式会社一家ダイニングプロジェクト(本社：千葉県市川市、代表取締役社長：武長 太郎)の運営するイタリアンレストラン Terrace Dining TANGO(テラスダイニングタンゴ)は、2020年7月1日(水)～8月31日(月)の夏季限定で、オリジナルかき氷3種のご提供を開始いたします。



Terrace Dining TANGO(テラスダイニングタンゴ)は東京タワーを目の前に臨む結婚式場 The Place of Tokyo の併設レストランです。夏季限定で販売しているこのかき氷は、48時間かけてろ過し、ゆっくり凍らせた不純物がない天然に近い氷を使用しふわふわの食感に仕上げ、専属パティシエが手がけた特製ソースで召し上がっていただくオリジナルかき氷です。毎年大人気の「ちゃいろいくま～黒蜜添え～」や定番の「莓みるく」に加え、新フレーバー「杏仁みるく～マンゴーソースを添えて～」なども加わりました。

■オリジナルかき氷(全3種)

【ちゃいろいくま～黒蜜添え～】950円(税サ抜)

毎年大好評のTANGOオリジナルかき氷。今年はほうじ茶シロップベースのかき氷にきな粉をあしらい、和風のかき氷に仕上げました。ふわふわの氷の中にはふわとろ食感の練乳クリームやモチモチのタピオカが入っており、見た目や味はもちろん、食感もお楽しみいただけます。お好みで黒蜜をかけてかけていただいたり、最後はあえて氷を溶かしてタピオカドリンクのように召し上がっていただくのもおすすめです。

【莓みるく】850円(税サ抜)

特製いちごシロップに、相性抜群の濃厚な特製練乳ミルクをかけて仕上げた定番人気かき氷です。ふわふわの氷の中にはふわとろ食感の練乳クリームを忍ばせ、いちごジュレや果肉も贅沢にあしらいました。

【杏仁みるく～マンゴーソースを添えて～】850円(税サ抜)

杏仁風味のふわとろクリームをたっぷりのせたさわやかなかき氷です。果肉たっぷりのマンゴーソースをかけていただくと、甘酸っぱさもプラスされ、味の変化もお楽しみいただけます。

<本件に関するお問い合わせ先>

一株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子

TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

■東京タワーに最も近いレストラン Terrace Dining TANGO

東京タワー目の前、正面玄関向かい側に佇む東京のシンボルとして名高い場所で、見る角度によって違う顔を覗かせる誰も見たことのない唯一無二のレストラン、“Terrace Dining TANGO”
開放的なガーデンテラスからは東京タワーが一望でき、室内には3つのコンセプトに分かれたフロアがあります。都会の喧騒から離れた非日常の上質空間を演出し、用途に合わせてご利用できる空間で、選び抜かれた素材の四季折々の旬の味覚をお楽しみいただけます。



【店舗詳細】

店名 : Terrace Dining TANGO (テラスダイニングタンゴ)

住所 : 東京都港区芝公園 3 丁目 5-4 1F

アクセス : 都営大江戸線赤羽橋駅赤羽橋口より徒歩 5 分
地下鉄日比谷線神谷町駅 1 番出口より徒歩 7 分
都営三田線御成門駅 A1 出口より徒歩 6 分

Tel : 03-5733-6866

営業時間 : 【月～金】 11:30～15:00 Lunch(L.O14:00)
17:00～23:30 Dinner(L.O22:30)
【土】 11:30～16:00 Lunch(L.O15:00)
17:00～23:30 Dinner(L.O22:30)
【日・祝】 11:30～16:00 Lunch(L.O15:00)
17:00～22:30 Dinner(L.O21:30)

定休日 : 不定休 (HP にてご確認いただけます。)

URL : <https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130704/13144857/>



<本件に関するお問い合わせ先>

一株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当: 片岡 有紀子

TEL : 03-5402-4700 FAX : 03-5402-4702 MAIL : y.kataoka@ikkadining.co.jp