



Linking Smiles

NEWS RELEASE



✿ hotel nikko tokyo

2015年8月7日
ホテル日航東京

1日15食限定！ホテルメイドのプレミアムかき氷 「～生野シェフ特製～ 平日限定 かき氷」2種販売

2015年8月31日(月)まで

<http://www.hnt.co.jp/archives/18521>

■宇治抹茶かのか／完熟マンゴー

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、旬のフルーツを使ったアフタヌーンティーが好評のラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」にて、2015年8月31日(月)までの期間限定で「～生野シェフ特製～ 平日限定 かき氷」2種を販売いたします。

「～生野シェフ特製～ 平日限定 かき氷」は、パストリーシェフである生野剛哉が、ホテルならではのこだわりの厳選素材を使用して作り上げた、暑い季節にぴったりなプレミアムな「冷たいスイーツ」です。「宇治抹茶かのか」は抹茶を贅沢に使用し、小豆の甘みと胡麻の風味が上品な逸品です。「完熟マンゴー」は、口いっぱいに広がる完熟マンゴーの濃厚でトロピカルな甘みをご堪能いただけます。いずれも、じっくりと時間をかけて凍らせた純氷を使用しており、口どけの良いふわふわな新食感がお楽しみいただけます。目にも華やかで涼しげな、ホテルメイドのプレミアムなかき氷をご堪能ください。

ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」は、日本紅茶協会認定“おいしい紅茶の店”にも選ばれており、シーズン毎にご提案している旬のフレッシュフルーツや食材を使ったアフタヌーンティーは大変好評をいただいております。新鮮な果実をカットしてフルーツの味と香りをご堪能いただけるフレッシュフルーツティーもご用意しております。東京湾を眺める開放的でゆったりとしたソファが人気のテラス席にて、太陽の光を浴びて煌めく東京湾の景色を眺めながら、ひんやり冷たいスイーツと共に午後のひとときをお楽しみください。



■「～生野シェフ特製～ 平日限定 かき氷」概要

販売期間：2015年8月31日(月)まで

場所：ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」

時間：平日限定 12:00～17:00

金額：宇治抹茶かのか 1,500円 / 完熟マンゴー 1,500円

※料金は全て、消費税・サービス料別

URL：<http://www.hnt.co.jp/archives/18521>


ご予約・お問合せ：レストラン総合受付 Tel:03-5500-5580 (平日 10:00～21:30 / 土日祝 9:00～22:00)

<生野剛哉(しょうの たけや)プロフィール>

1968年 東京生まれ
1987年 川崎日航ホテル 入社
1997年 パンパシフィックホテル横浜 入社
2006年 株式会社アディック 統括パティシエ
2011年2月 ラヴィマーナ神戸 副総料理長 兼 製菓長に就任
2013年1月 ホテル日航東京 ペストリーシェフに就任

<主な受賞歴>

1992年 ジャパンケーキショー小型ケーキ部門 銅賞
1995年 東日本洋菓子作品展連合会 会長賞
2004年 クープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2005 日本予選決勝大会出場。



■ホテル日航東京

名称 : ホテル日航東京
代表者 : 総支配人 本中野 真
所在地 : 〒135-8625 東京都港区台場 1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)
客室数 : 453室 (全室バルコニーつき)
アクセス : 新交通ゆりかもめ「台場」駅 直結
※ホテル日航東京は2015年10月1日(木)より「ヒルトン東京お台場」に生まれ変わります。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp>