

秋限定！旬な素材を贅沢に使用した至福の秋色スイーツ 秋の味覚アフタヌーンティー2種、期間限定登場

■甘みたっぷり！栗尽くしのスイーツを心ゆくまで味わう「栗アフタヌーンティー」

2015年9月1日(火)～2015年9月30日(水)

<http://www.hnt.co.jp/archives/10932>

■限定20食！最上級の秋の味覚を堪能「エクセレントアフタヌーンティー～秋の収穫祭～」

2015年9月13日(日)・20日(日)・27日(日) 3日間限定

<http://www.hnt.co.jp/archives/8846>

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9月1日(火)～2015年9月30日(水)までの期間、秋の味覚代表の栗をふんだんに使用した「栗アフタヌーンティー」を販売いたします。また、期間中2015年9月13日(日)、20日(日)、27日(日)の3日間は、京都丹波産の「丹波栗」や幻のぶどうと言われている山形産「オリンピア」など、秋の味覚を贅沢に使用した「エクセレントアフタヌーンティー」を1日20食限定で販売いたします。

「栗アフタヌーンティー」は、ほっくりした栗の味わいを滑らかなクリームに仕上げた「モンブランタルト」や、柿のコンポートが華やかな甘みを添える「栗と柿のパナコッタ」、みずみずしくジューシーな果実を丸ごと味わう「フレッシュ巨峰&マスカット」など、収穫の秋ならではのさまざまなフルーツを、秋色スイーツとして大人味に仕上げました。

「エクセレントアフタヌーンティー」は、最上級の旬な素材を惜しげもなく使用したプレミアムなアフタヌーンティーです。美味しい栗の代名詞的存在の「丹波栗」を贅沢に使用した「丹波栗のモンブラン」や、ふわふわのスポンジに優しい栗の甘みと抹茶のまろやかな和のハーモニーが愉しい「丹波栗と抹茶のロールケーキ」、蜂蜜のような甘みがある幻のぶどうと言われている山形産の「オリンピア」を使用した、さわやかな甘さと酸味のバランスが絶妙なく「オリンピアのタルト」、シャンパーニュとのマリージュが極上のときめきを与えてくれる「ブドウのシャンパーニュカクテル」など、生野シェフの技術と感性を生かし、素材を余すところなく贅沢に仕立てあげた秋スイーツの数々をお楽しみいただけます。

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。東京湾を眺める広々としたソファが人気のテラス席にて、秋色に染まる東京湾の景色を眺めながら、至福の午後のひとときをお楽しみください。

■「栗アフタヌーンティー」概要

販売期間：2015年9月1日(火)～2015年9月30日(水)

場所：ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」

時間：12:00～17:00

金額：○紅茶 または ハーブティー または コーヒー付
 平日 2,800円 / 土日祝 3,100円

○グラスシャンパーニュ付
 平日 3,800円 / 土日祝 4,100円

※土日祝は上記ドリンクの他、フレッシュフルーツティーが付きます。

※料金は全て、消費税・サービス料別

内容：

栗と柿のパナコッタ / 抹茶と栗のロールケーキ / 和菓子「秋 栗しぼり」 / 巨峰&マスカット / デリスマロン / プレーンスコーン / 紅茶のスコーン / モンブラン / ミックスサンドイッチ / キッシュ



<画像は、上：栗アフタヌーンティー、
 左下：エクセレントアフタヌーンティー、
 右下：テラスソファ席>

VERANDA
 Lounge & Champagne Bar

■「エクセレントアフタヌーンティー～秋の収穫祭～」概要

販売期間：9月13日(日)、9月20日(日)、9月27日(日)

※毎月各週日曜日のみ、計3日間限定、各日限定20食

場 所：ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」

時 間：12:00～17:00

金 額：6,000円 ※料金は全て、消費税・サービス料別

内 容：

シャンパンとオリンピアのジュレ／オリンピアのタルト／丹波栗と抹茶のロールケーキ／丹波栗のモンブラン／
ケーキマロン／カシスのシャーベット／オリンピア&マスカット／プレーンスコーン／紅茶のスコーン／ミックスサンドイッチ／
キッシュ／グラスシャンパーニュ

※お好みの「紅茶 または ハーブティー または コーヒー」が付きます。

※茶葉やコーヒーの種類はお好きにだけ変更できます。

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

■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>