

# THE UPPER

Press Release  
2024.3.12

【新商品】丸の内〈THE UPPER〉が、  
フランスの伝統スイーツをモダンにアレンジしたアフタヌーンティーを  
2024年3月16日（土）提供開始。



「アジアのベストレストラン50」にランクイン、ミシュラン2つ星の大阪「La Cime」高田裕介氏をパートナーシェフに迎え、本場フランスの“ブラスリーメニュー”を展開するレストラン〈THE UPPER〉は、フランスの伝統スイーツをモダンにアレンジしたアフタヌーンティーを2024年3月16日（土）より販売いたします。

パティシエの繊細な職人技で紡ぎ出した一口サイズのスイーツが並ぶアフタヌーンティー。濃厚で香り高い「抹茶のティラミス」をはじめ、甘酸っぱいクリームをサンドした「マカロンフランボワーズ」、アーモンド風味が香ばしい「パリブレスト」などを取り揃えました。〈THE UPPER〉を代表するスイーツ「東京モンブラン」は、季節の移ろいによって色合いが変化。3月、4月には淡いさくら色を纏ったモンブランを心地よい風が吹くテラス席でも堪能いただけます。

セイボリーにはブラスリーメニューの「オープンサンドサーモン」「スパイシーフライドチキン」を。ティータイムの会話を長くお楽しみいただけるよう、バリエーション豊かに構成いたしました。

さらに、17種類のドリンクから選べる90分のフリーフロー付き。

記念日やお祝いにもおすすめ、細やかな泡が立ちのぼるシャンパーニュ付きのプランもご用意、気分やシチュエーションに合わせてお選びいただけます。

高層ビルに囲まれた大都市を感じられる景観をバックに、優雅なひとときをお過ごしください。

## THE UPPER アフタヌーンティー概要 ※2時間制 ドリンクフリーフロー 90分LO

アフタヌーンティーセット：4,500円（税込）

アフタヌーンティーセット+シャンパーニュ：8,500円（税込）

ご予約はこちらから：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/upper/reserve>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます  
<https://x.gd/BpB7w>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷲（うるわし）

E-mail : [uruwashi-natsumi@transit-web.com](mailto:uruwashi-natsumi@transit-web.com) / TEL : 080-4749-5216

# THE UPPER

Press Release  
2024.3.12

## THE UPPER アフタヌーンティー概要



### ■ スイーツ・セイボリー

東京モンブラン/抹茶ティラミス/グレープフルーツのタルト/タルトショコラ/マカロンフランボワーズ/パリプレスト/チョコクッキー/マドレーヌ/カヌレ/紅茶スコーン（苺ジャム・クロテッドクリーム）/オープンサンドサーモン/スパイシーフライドチキン

### ■ ドリンク

コーヒー（ホット・アイス）/カフェラテ（ホット・アイス）/エスプレッソ/アールグレイ/ダージリン/アップルティー/ピーチローズヒップ/パッションフルーツジャスミン/トロピカルフルーツティー/ベリールイボスパニラ/レモンバーベナ/エルダーフラワー/ラベンダー/オレンジジュース/ジンジャーエール/アップルジュース/コカ・コーラ

### ■ シャンパーニュ

ママ グラン コルドン/ママ グラン コルドン ロゼ※3、4月の桜の時期/ジョエア ノンアルコールスパークリング

## THE UPPER 店舗概要



正式名所：THE UPPER（アッパー）

住所：東京都千代田区丸の内1丁目3-4 丸の内テラス 9・10階

電話番号：03-5962-9909

営業時間：月曜-金曜 11:00-15:30/17:30-23:00 土曜 11:00-23:00 日曜 11:00-22:00

定休日：不定休（丸の内テラスに準ずる）

サイト：<https://the-upper.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/theuppertokyo/>