

2020年8月11日

Press Release

報道関係者各位



ホテル 雅叙園 東京  
HOTEL GAJOEN TOKYO

巨峰に柿、和栗やさつま芋など“秋の実り”を大人のスイーツやカクテルで

## 「秋の果実アフタヌーンティー」 「秋のシーズナルカクテル」を販売

New American Grill “KANADE TERRACE”にて2020年9月1日(火)より開始

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地:東京都目黒区 / 総支配人:吉澤真一朗)では、9月1日(火)から9月30日(水)までと、11月1日(日)から11月20日(金)までの期間限定で「秋の果実アフタヌーンティー」、「秋のシーズナルカクテル」を、いずれも New American Grill “KANADE TERRACE”にて販売いたします。



秋の果実アフタヌーンティー



日本酒のサングリア(9月)



マロン・クレオパトラ(11月)

New American Grill “KANADE TERRACE”では、季節の食材を活かしたアフタヌーンティーやカクテルを販売し、好評をいただいております。今秋のアフタヌーンティーでは、巨峰とシャンパンのジュレや早生柿のタタン、くるみと和栗のモンブランやさつま芋のクリームスープなど、秋を代表する食材をふんだんに使用したスイーツとセイボリーをお楽しみいただけます。また、カクテルには、辛口の日本酒と秋のフルーツの甘みが絶妙なバランスの「日本酒のサングリア」、マロンやコーヒーのリキュールにシナモンをプラスしたクリーミーな大人のカクテル「マロン・クレオパトラ」の2種類をご用意しました。New American Grill “KANADE TERRACE”で実りの秋をご堪能ください。

## 「秋の果実アフタヌーンティー」概要

【提供期間】 2020年9月1日(火)～9月30日(水)、11月1日(日)～11月20日(金)

【提供場所】 New American Grill “KANADE TERRACE” (ホテル雅叙園東京1階)

【提供時間】 平日 14:30～17:30(L.O.) / 土日祝 15:00～17:30(L.O.)

【料金】 お一人様 3,800円(税・サ別) / シャンパーニュ付 お一人様 5,300円(税・サ別)

【予約・問い合わせ】 050-3188-7570 (レストラン総合案内 10:00-19:00)】

※ 提供時間が変更となる場合がございます。

<内容>

巨峰とシャンパンのジュレ / マロンカラマンシー / くるみと和栗のモンブラン / 秋果実のマンディアン (ぶどう・無花果・林檎) / 早生柿のタタン / 無花果とフランボワーズのタルト / 干しぶどうのスコーン (クロテッドクリーム添え) / 和栗のパウンドケーキ / クロワッサンのミックスサンド / さつま芋のクリームスープ / 塩麹でマリネしたポークリエットのグジェール / ロレーヌ風キッシュ / 生ハムとボッコンチーノ



写真左から: New American Grill “KANADE TERRACE”内観、秋のアフタヌーンティー(イメージ)

## 「秋のシーズナルカクテル」概要

【提供期間】 2020年9月1日(火)～9月30日(水)、11月1日(日)～11月20日(金)

【提供場所】 New American Grill “KANADE TERRACE” (ホテル雅叙園東京1階)

【提供時間】 11:00 – 23:00 (L.O)

【料金】 各 1,500円 (税・サ別)

【予約・問い合わせ】 050-3188-7570 (レストラン総合案内 10:00-19:00)】

※ 提供時間が変更となる場合がございます。

## 日本酒のサングリア 1,500円 (税・サ別)

9月は、ホテル雅叙園東京が持つ和の雰囲気からヒントを得た和カクテルが登場。日本酒に含まれる美容成分と、秋のフルーツのビタミンにより、飲むことできれいになれる1品です。辛口の日本酒とフルーツの甘さのバランスのとれた和カクテルをお愉しみください。お酒が苦手な方でも飲みやすい味わいとなっています。



### マロン・クレオパトラ 1,500 円 (税・サ別)

11 月は、秋を代表する食材「栗」を使用した、秋から冬へと移り変わる季節にぴったりの 1 品をご用意。マロンリキュールとコーヒールキュールを使ったショートカクテルは、シナモンの味わいがアクセントとなったクリーミーで大人の味わいです。ティータイムや食後酒としてもお楽しみいただけます。



営業再開に伴う、新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786>

レストランをご利用のお客様に対する取り組みについて

[https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601\\_rest.pdf](https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_rest.pdf)

### ホテル雅叙園東京とは

90 年以上の伝統を受け継ぎ、2,500 点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全 60 室の客室は、80 ㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など 7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした 23 の宴会施設、そして東京都指定有形文化財の「百段階段」を有しています。

また、世界 80 カ国、520 軒を超える独立系の小規模なラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Traveller Made®」に加盟しています。

#### **【お問い合わせ先】**

ホテル雅叙園東京 広報事務局(共同ピーアール内)

担当:宇高(うだか)、三本(みつもと)、神津(こうづ)

T E L:03-3571-5193 / F A X:03-3571-5360

hotelgajoen-tokyo-pr@kyodo-pr.co.jp

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、旭岡

T E L:03-5434-3832 / F A X:03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com