

NEWS RELEASE

報道関係各位



株式会社 名古屋東急ホテル

〒460-0008 名古屋市中区栄4-6-8

紅茶葉を使った香り豊かなスイーツで心安らぐひととき

アフタヌーンティーセット

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄 総支配人:齊藤克弥)では、4月16日(木)~5月31日(日)の期間、1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」にて、アメリカ ロサンゼルス[®]のオーガニックティーブランド「ART OF TEA」とコラボレーションしたスイーツとデザートティーが味わえるアフタヌーンティーセットを提供します。



アフタヌーンティーセットの一番のお楽しみといえばスイーツプレート。「ART OF TEA」の茶葉を使用した香り豊かなティーフレーバーのスイーツが登場します。

1つ目のスイーツは、珍しい茶葉グリーンルイボスをベースに、ほんのり香るレモンの酸味とメレンゲの滑らかな甘さが絶妙のレモンメレンゲパイのような味わいを再現したデザートティー“レモンメレンゲ”という茶葉を使用。やわらかな酸味と甘みが心地よい茶葉が香るムースと、ホワイトチョコレートのムースを合わせた2層仕立てのデザートティースイーツに仕上げました。

2つ目のスイーツは、有機ルイボスをベースに、ローズヒップやハイビスカスなど様々なハーブをブレンドし、アプリコットの香りがフワッと広がる甘酸っぱい有機ハーブティー“アプリコットエスケープ”という茶葉を使った香り高いジュレと、ヨーグルトのブランマンジェを合わせさっぱりとした口当たりのよい一品。

また、アメリカのティーブランドにちなみ、濃厚な口溶けの「ニューヨークチーズケーキ」と、チョコレートがゴロゴロと入った「チョコレートチャッククッキー」の2つのアメリカンスイーツもお楽しみいただけます。

テーマごとに変わるスコーンはブルーベリー味が登場し、ティーサンドウィッチは、ロシア風のパンケーキ「ブリニ」にサーモンや生ハム、クリームチーズを、ふんわりとしたパンにはさんだ小ぶりのサンドウィッチはアボカドとハム、野菜がサンドされています。

これらと一緒に楽しめるティーには、エキゾチックで華やかな香りの「パッションフルーツジャスミン」や、高品質の茶葉にイタリア産の有機ベルガモットオイルやバニラの香りを加えた「オーガニック アールグレイクレーム」などこだわりのデザートティーを7種類揃えました。

「ART OF TEA」は、香り豊かなフルーツフレーバーティーや様々なスイーツの香りが楽しめるデザートティーなど多彩な茶葉を取りそろえ、ハンドメイドで丁寧に作られる、アメリカ ロサンゼルス[®]のティーブランドです。

アフタヌーンティーセット

～ TEA FIRST ～

【上段】

- ◆レモンメレンゲとホワイトチョコレートのムース
- ◆ヨーグルトブランマンジェと
アプリコットエスケープのジュレ
- ◆ニューヨークチーズケーキ
- ◆チョコチップとマカダミアナッツのチャンククッキー

【中段】

スコーン [プレーン/ブルーベリー]
(クロテッドクリーム&ジャム付き)

【下段】

- ◆ブリニ (サーモン&サワークリーム/生ハム&クリームチーズ)
- ◆アボカドとハムのサンドウィッチ



～ドリンク～

ART OF TEA

- ・ストロベリークリーム
- ・チョコレート モンキー
- ・パッションフルーツジャスミン
- ・オーガニック マサラチャイ
- ・オーガニック アールグレイクリーム
- ・オーガニック ラズベリーネクター
- ・レモンメレンゲ

この他フレーバーティー、ブラックティー、コーヒー、ジュースなどをご用意しております。

※ドリンクは上記より1品お選びいただけます。



アメリカ カリフォルニア州 ロサンゼルスブランドで、最高品質のオーガニック茶葉や紅茶とオーガニックポタニカル(植物)を、世界中の生産農家から直接仕入れ、丁寧にハンドブレンドして作り上げる最高級のお茶を提供。また、95%以上オーガニック素材を使用していることから、商品の多くは認定機関にてUSDA(米国農務省)の認証を受け、同時に日本でも有機JASマークを貼付するなど、社会や環境に優しいプレミアムティーブランドです。



【アフタヌーンティーセット ～TEA FIRST～】概要

提供期間：2020年4月16日(木)～5月31日(日)

提供時間：12:00～19:00

料金：大人 ¥2,273 (¥2,750) <ドリンク飲み放題付/¥1,653 (¥2,000) >

内容：アフタヌーンティーセット(おおすすめの茶葉10種類以上から選べるドリンク付き)

場所：1階 アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」

※カッコ内の料金にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

お客様のご予約・お問い合わせ
名古屋東急ホテル
アトリウムラウンジ「グリンデルワールド」
Tel.052-251-6685

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係者)
名古屋東急ホテル
マーケティング 三宅・高橋・糸山
Tel.052-251-2411 / Fax.052-252-8642
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp