

2020年7月8日

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

全てカルピスを使った 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、2020年8月1日(土)～8月31日(月)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、暑い夏にふさわしい爽やかなアフタヌーンティーセットを提供します。今回は、長年愛されている乳酸菌飲料「カルピス」とコラボレーションし、スイーツ、スコーン、サンドウィッチなど全てにカルピスを使って仕上げたアフタヌーンティーセットをご用意します。



まず、ファーストドリンクとしてお楽しみいただくのは、「カルピス」とミントティーを合わせた冷たいドリンク。優しい甘さのカルピスに爽やかなミントが効いたすっきりとした飲み口のドリンクです。

見た目も涼やかなスイーツプレートでは、**4種のプチスイーツ**をお楽しみいただけます。

ブランマンジェ

「カルピス」が香るブランマンジェを、レモンのコンフィヤ、ミントのソースなどで爽やかにお召し上がりいただける涼しげなグラスデザート。

ガトーカルピス

ふんわりと柔らかなオレンジ風味の「カルピス」のムースにかわいらしく絞ったメレンゲを添えて。

レアチーズケーキ

ドット柄をあしらった「カルピス」のレアチーズケーキ。

マカロンオレンジ

「カルピス」の入ったバタークリームをサンドしたオレンジ風味のマカロン。

アフタヌーンティーには欠かせない焼き菓子「スコーン」にも「カルピス」を使用しています。

ライム香る「カルピス」のスコーン（新作）、プレーンの2種をご用意。

「カルピス」でアクセントを加えたオリジナルサンドウィッチ**2種**はお口直しにもぴったりです。

カルピス香るチキンとトマトのサンドウィッチ

「カルピス」であえた柔らかなチキンとトマトをふんわりと柔らかい口当たりのパンにサンドした一品。

海老とキュウリのオープンサンド ～カルピス風味のマヨネーズソース～

海老とキュウリのをせ、カルピス風味のマヨネーズソースとともに楽しめるオープンサンド。

カルピスづくしのアフタヌーンティーセットを、水と緑のオアシスをイメージし、開放的な空間と水のせせらぎが心地よいアトリウムラウンジでゆったりとお楽しみください。

また、今年の短い夏休みにお子様との思い出作りとして、南国リゾート旅行の気分を味わうひとときをご堪能いただくのもおすすめです。

アフタヌーンティーセット ～ Calpis ～

【上段】

- ◆ブランマンジェ
- ◆ガトーカルピス
- ◆レアチーズケーキ
- ◆マカロンオレンジ



【中段】

スコーン [プレーン/ライム香るカルピス]
(クロテッドクリーム&ジャム付き)

【下段】

- ◆カルピス香るチキンとトマトのサンドウィッチ
- ◆海老とキュウリのオープンサンド
～カルピス風味のマヨネーズソース～



【アフタヌーンティーセット ～Calpis～】 概要

提供期間：2020年8月1日（土）～8月31日（月）

提供時間：12:00～18:00 [L.O.17:30]

料金：大人 ¥2,480 (¥3,000) <ドリンク飲み放題付/プラス ¥1,653 (¥2,000) >

内容：アフタヌーンティーセット (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。

協力：アサヒ飲料株式会社

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