

2024年5月21日

報道関係者各位

川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

桃の香りと夏野菜にときめく

## 桃のアフタヌーンティー



川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル（川崎市川崎区殿町 総支配人 岡部 久子）は、2024年7月1日（月）～8月31日（土）の期間「桃のアフタヌーンティー」を販売いたします。

季節ごとにテーマを変えて提供しているアフタヌーンティー。今回は、桃のスイーツと旬の夏野菜が楽しめる内容です。

生クリームの中にフランボワーズクリームと桃の果肉が入った甘酸っぱい味わいのピーチショートケーキや、さわやかなレモンの香りと、甘美なホワイトチョコレートのハーモニーをお楽しみいただけるスコーンは贅沢な味わいに。さらに、ひときわ輝きを放つ4種のフルーツが入ったピーチゼリーや、ミルクティーの甘さが引き立つ、カソナード（※）の香りとはほろ苦さに手が止まらないアールグレイブリュレなど、こだわりのデザートが並びます。

セイボリーには、芳醇な香りとコクのあるバターを纏わせた、フランスの郷土料理をアレンジしたチキンとマッシュルームのソテーや、神奈川県産の野菜を使用したピクルスなど、旬の食材を楽しめるメニューをご用意した他、旬の野菜本来の味を楽しめる夏野菜のグリルや、桃とクリームチーズ、生ハムの塩加減が上品な味わいの一品が乗ったウェルカムプレートと、充実したラインアップで魅了します。

フリーフローには、5種類のドリンクの他、シンガポール創業のラグジュアリーティーブランドの「TWG Tea」から、4種類の紅茶をお好きなだけご堪能ください。

大きな窓から望む青い空と、自然を感じられる多摩川の畔で、ここでしか見られない風景をお楽しみいただきながら、至福のティータイムをお過ごしください。

※カツナード…サトウキビ 100%のハチミツやバニラのような独特の香りと味わい深い甘さが特徴の砂糖

### 桃のアフタヌーンティー概要

■販売期間：2024年7月1日（月）～2024年8月31日（土）

■提供時間：一部12：30～14：30（平日のみ）

二部13：00～15：00

■提供場所：5FCaptain's Grill and Bar

■料金：お1人様4,500円

■販売：各回限定3組6名（2時間制/要予約）

■内容：



#### 【上段】

- ・ピーチ&チーズクリームタルト
- ・ピーチロールケーキ ヨーグルトクリーム
- ・ピーチショートケーキ
- ・ピーチとミックスフルーツゼリー



#### 【中段】

- ・レモンとホワイトチョコレートのスコーン
- ・ピーチのパウンドケーキ
- ・アールグレイブリュレ



#### 【下段】

- ・夏野菜のグリル
- ・チキンとマッシュルームのブルギニョン
- ・生ハム・クリームチーズ・桃のマリネ
- ・季節野菜のピクルス



#### 【ウェルカムプレート】

- ・冷製コーンスープ
- ・フライドポテトハニーマスタード
- ・ピーチとポークリエットのオープンサンドイッチ



#### 【ウェルカムドリンク】

- ・ペッシェ・ビュル
- 桃の香りとなめらかな舌触りが楽しめるドリンクです。

#### <ドリンク>

TWG Tea4 種類 (1837Black Tea、Earl Grey Tea、English Breakfast Tea、Vanilla Bourbon Tea)、コーヒー、カフェラテ、アイスコーヒー、アイ스티ー

※提供時間に変更になる場合がございます

※表示料金には、サービス料 10%・消費税 10%が含まれております

※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください

※写真はイメージです

#### ■川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル

所在地：神奈川県川崎市川崎区殿町 3-25-11

電話：044-280-1090 (代表)

施設概要：客室 186 室、レストラン、  
ビジネスラウンジ&カフェ、会議室、大浴場

アクセス：JR 川崎駅から無料シャトルバス約 20 分

羽田空港から車で約 15 分

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kawasaki-r/>



#### 【本件に関するお問合せ先】

**【お客様のお問い合わせ先】**  
川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル  
TEL：044-280-1090 (代表)

**【メディアの方のお問い合わせ先】**  
川崎キングスカイフロント東急 REI ホテル  
マーケティング担当：石原 (いしはら)  
TEL：044-280-1090 FAX：044-266-1093  
E-mail：mi.isihara@tokyuhotels.co.jp