

2025年2月13日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

花の便りに心弾ませる季節、春色のスイーツでお花見気分を堪能 「さくらアフタヌーンティー」を期間限定販売

ホテル雅叙園東京にて、2025年3月15日（土）よりご提供

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：森木岳明）では、2025年3月15日（土）～4月6日（日）の期間限定で「さくらアフタヌーンティー」を、New American Grill “KANADE TERRACE”にてご提供いたします。



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を販売し、好評をいただいています。ホテルのすぐ横に位置する都内屈指のお花見スポット目黒川が春色に染まるこの季節のアフタヌーンティーは、桜がふわりと香り、陽気な気分にも包まれる桜尽くしの内容です。スイーツは、「桜と塩麴のムース」、「さくらと大納言のロール」、「桜と日本酒のパウンドケーキ」など、和素材と桜を組み合わせ、日本の春の情景を表現しました。また、セイボリーにも、春野菜や山菜、桜海老など、旬の恵みをたっぷりと使用。春を存分に味わう「スモークサーモンと山菜の手毬寿司」、「若鶏と春野菜のフリカッセ」、「春キャベツと桜海老のポタージュ」の3品をご用意いたします。

今年のお花見シーズンは、ホテル雅叙園東京の桜メニューで、心弾む春の味わいをご堪能ください。

■さくらアフタヌーンティー 概要 ※数量限定となります。

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

【期間】 2025年3月15日(土)～4月6日(日)

【時間】 15:00～17:30 (L.O.)

【料金】 ¥6,600 / カクテル付 ¥8,360

グラスロゼスパーキング付 ¥8,470 / (いずれも税込・サ別)

<メニュー>

桜とルバーブのクレームダンジュ / 苺とさくら柚子のタルト / 桜と塩麩のムース / さくらボンボン / よもぎスコーン 餡バター添え / 桜と日本酒のパウンドケーキ / チェリーとピスタチオのフィナンシェ / さくらと大納言のロール

<セイボリー>

スモークサーモンと山菜の手毬寿司 / 若鶏と春野菜のフリカッセ / 春キャベツと桜海老のポターージュ

<お飲物>

★京乃桜煎茶 / ★桜ジャスミンティー / ★さくらローズヒップティー / ブレンドコーヒー / アイスコーヒー / アイスティー / ダージリンティー / アッサムティー / カモミールティー / アールグレイティー / 特製ほうじ茶 (ホット、アイス)

★印は、季節替わりのホテルオリジナルブレンドティーです

【ご予約・お問合せ】 050-3188-7570 (レストラン総合案内 10:00～19:00)

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/71130>



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「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「Serandipians®」に加盟しています。

URL : <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/gajoen/>

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

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 広報担当 深谷、旭岡

Tel. 03-5434-3832 / Fax. 03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com