

”桜色の窓辺”で楽しむ「桜アフタヌーンティー」が登場！華やかな桜スイーツに「もち米」など和テイストのエッセンスも。【プルマン東京田町】

～窓いっぱい広がる桜の木々。桜色に染まっていく美しい景色と、華やかな桜スイーツで心を満たすひとときを～

ゲストのインスピレーションを刺激する、仏アコーのプレミアムライフスタイルホテル『プルマン東京田町』（東京都港区芝浦3丁目1-21）JUNCTIONでは、「桜アフタヌーンティー」を2024年3月1日（金）～5月31日（金）の期間ご提供いたします。桜の見頃を迎えますと、カウンターエリアの窓一面に広がる美しい桜の風景も館内よりお楽しみいただけます。



● 7種の華やかなスイーツと4種のセイボリー

スタンドには7種類の華やかなスイーツをご用意いたしました。桜色の餡で彩った「桜と苺のオペラ」や、みずみずしい苺が目玉の「苺とジャスミンのムース」など、心躍る春を彷彿とさせる美しいスイーツをお楽しみいただけます。「桜と道明寺粉のパンナコッタ」は、シロップ漬の桜がアクセントの柔らかな桜色のジュレに、道明寺粉を使用したもち米の甘みが際立つ一品。お花見の季節に相応しい和菓子のテイストを取り入れたスイーツで春のひとときをお楽しみください。



桜と苺のオペラ



桜と道明寺粉のバナナコッタ

プルマン東京田町のアフタヌーンティーのもう一つの魅力はシェフ自慢のセイボリーです。鴨とピスタチオのテリーヌ やトリュフエッグサンド、カリフラワーポターージュなど豊富な季節のメニューから、おすすめの4品を日替わりでご提供いたします。まるでレストランのコース料理を一口ずつ詰め込んだような、贅沢なセイボリープレートをお楽しみください。

ドリンクはドイツの老舗紅茶メーカーのロンネフェルトより、14種類の紅茶を心ゆくまでお楽しみいただけます。中でも、未発酵のグリーンルイボスをベースに完熟いちごとクリームをブレンドした「グリーンルイボスストロベリークリーム」は今春のスイーツと相性抜群です。

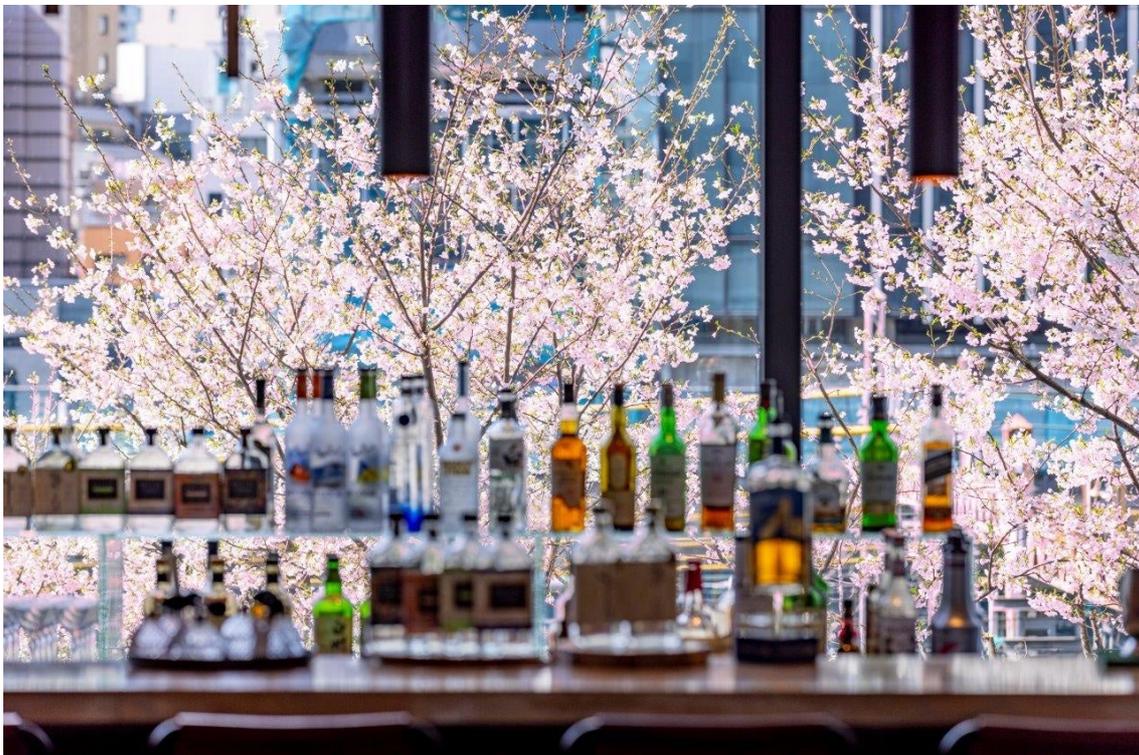


シェフ自慢のセイボリープレートも

● 桜色に染まる窓辺



桜の見頃を迎えますと、カウンターエリアの窓一面に広がる美しい桜の風景もお楽しみいただけます。ロビー階の窓一面に広がる桜の木々は、毎年5 cmほど枝葉を伸ばし、2018年に開業したプルマン東京田町とともに成長を続けています。年々桜色に染まっていくこの美しい景色と共に、プルマン東京田町ならではの「桜アフタヌーンティー」で心を満たすひとときをお過ごしください。※例年、桜は3月末から4月が見頃となります。



● プルマン東京田町「桜のアフタヌーンティー」提供内容

スイーツ7種：

桜と道明寺粉のパンナコッタ

苺とジャスミンのムース

桜と苺のオペラ

抹茶のフィナンシェ

エンガディナ

桜と苺のマカロン

柑橘とホワイトチョコレートのムース



日替わりセイボリー4種：

鴨とピスタチオのテリーヌ / 新じゃがいものグラタン / カリフラワーポタージュ / 苺とビーツとフルー
ツトマトのカプレーゼ / ラザニア / ロールキャベツ / アランチーニ / 季節のポタージュ / テリヤキチキン
ラップ / カニクリームコロッケ / ミニアメリカンドック / 季節野菜のフリッタータ / フロマーージュキッシ
ュ / チキンガランティーヌ / パテドカンパーニュ / 旬魚のカルパッチョ / カプレーゼ / 手毬寿司 / サーモ
ンエスカベッシュ / スモークサーモンとアボカドラップ / アヒポキ から日替わりでご提供

フリーフロー：

コーヒー(ホット・アイス) / エスプレッソ(シングル・ダブル) / カフェラテ(ホット・アイス) / カプチー
ノ

14種のロンネフェルトの紅茶：

グリーンルイボスストロベリークリーム / スイートキス / モルゲンタウ / イングリッシュブレックファ
スト / アッサムバリ / アールグレイ / ダージリンサマーゴールド / アイリッシュウィスキークリーム /
チルアウトウィズハーブ / カモミール / ペパーミント / ルイボスティー / バイタルグレープフルーツ /

プルマン東京田町「桜アフタヌーンティー」提供概要

期間：2024年3月1日（金）～5月31日(金)

時間：14:30～16:30（L.O. 16:00）お席120分制 / ドリンク90分制

場所：JUNCTION

所在地：東京都港区芝浦3-1-21 プルマン東京田町 2F

料金：お一人様 ¥7,000 (税込)

URL：https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/sakura_afternoon_tea/

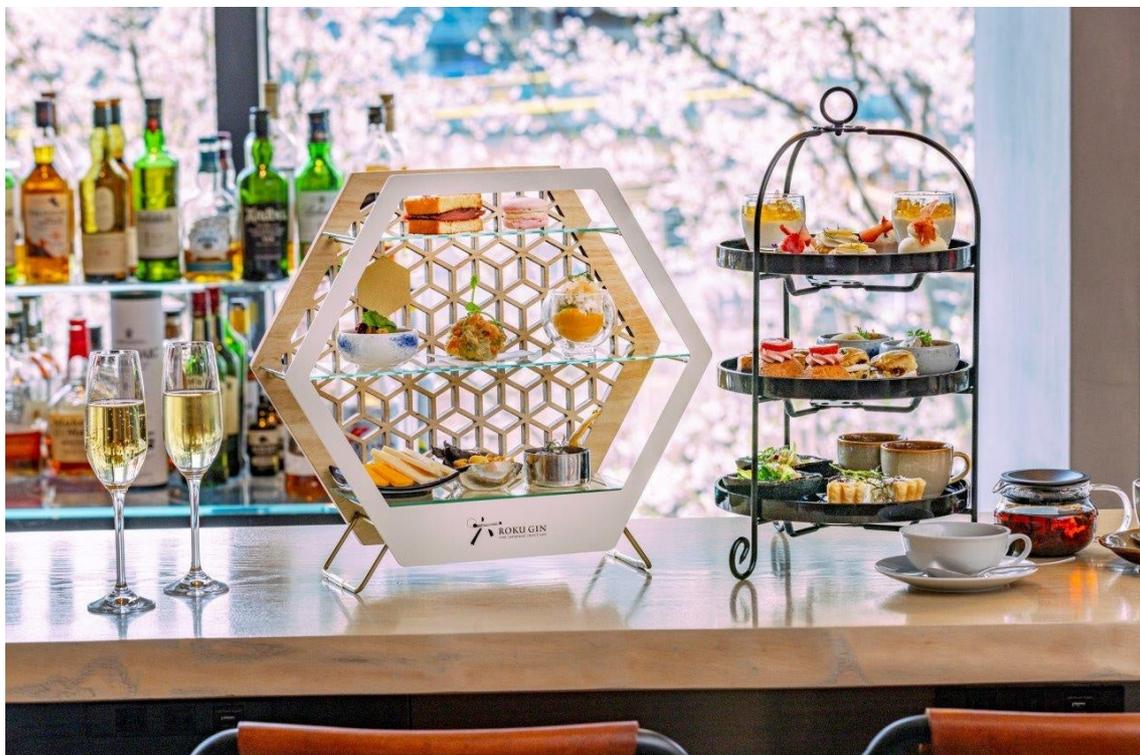
※表記はすべて税込み、サービス料はございません。

※前日までのご予約をお願いいたします。

<ご予約>

URL：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/pullmantokyotamachi-kasa/reserve>

電話：03-6453-5855（プルマン東京田町 代表 / レストラン予約 10a.m -10p.m）



ハイティー&アフタヌーンティーイメージ

● プルマン東京田町について

フランスを本拠地とするホスピタリティグループ「アコー」のプレミアムブランドとして、2018年10月に日本初上陸のプルマン東京田町は、「歌舞く」をコンセプトにした和とモダンを融合させた遊び心あるデザイン、インスピレーションを刺激するアートに出逢えるアップスケールホテル。世界最大の旅行サイト「トリップアドバイザー」にて、上位1%に与えられる最高の栄誉「2022 トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト・アワード」を受賞。本年は、ベストホテル部門にて4位、ラグジュアリー部門にて2位に入賞し、両部門において東京都のホテルでは最高位での受賞となるなど、昨年に引き続き、トップの口コミ評価を獲得し続けています。



ダイナミックなアートが印象的なロビーラウンジ、モダンなルーフトップバー、美しい坪庭を望むエグゼクティブラウンジ、開放的な空間で旬の食材を使った芸術的なお料理の数々をお楽しみいただけるカジュアルダイニング、143のミニマルかつ機能的な客室、フィットネスを備え、JR駅直結の絶好のロケーションで、国内外のお客様に上質な滞在を提供しております。

ホームページ：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/>

所在地：東京都港区芝浦3-1-21

総支配人：Dean Daniels

開業日：2018年10月1日

電話番号：03-6400-5855

E-mail: HB137@accor.com

アクセス：JR田町駅直結徒歩1分、都営地下鉄三田駅徒歩3分

インスタグラム：<https://www.instagram.com/pullmantokyotamachi/>

フェイスブック：<https://www.facebook.com/pullmantokyo>

ツイッター：<https://twitter.com/PullmanTokyo>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000214.000052177.html>

アコーのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchlp/company_id/52177

《本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先》

プルマン東京田町

担当：広報 青木

(03-6453-5855 / yukari.aoki@accor.com)