

【プルマン東京田町】桜舞う宴、シャンパンが引き立つ“甘くない”アフタヌーンティー「春のハイティー」が登場

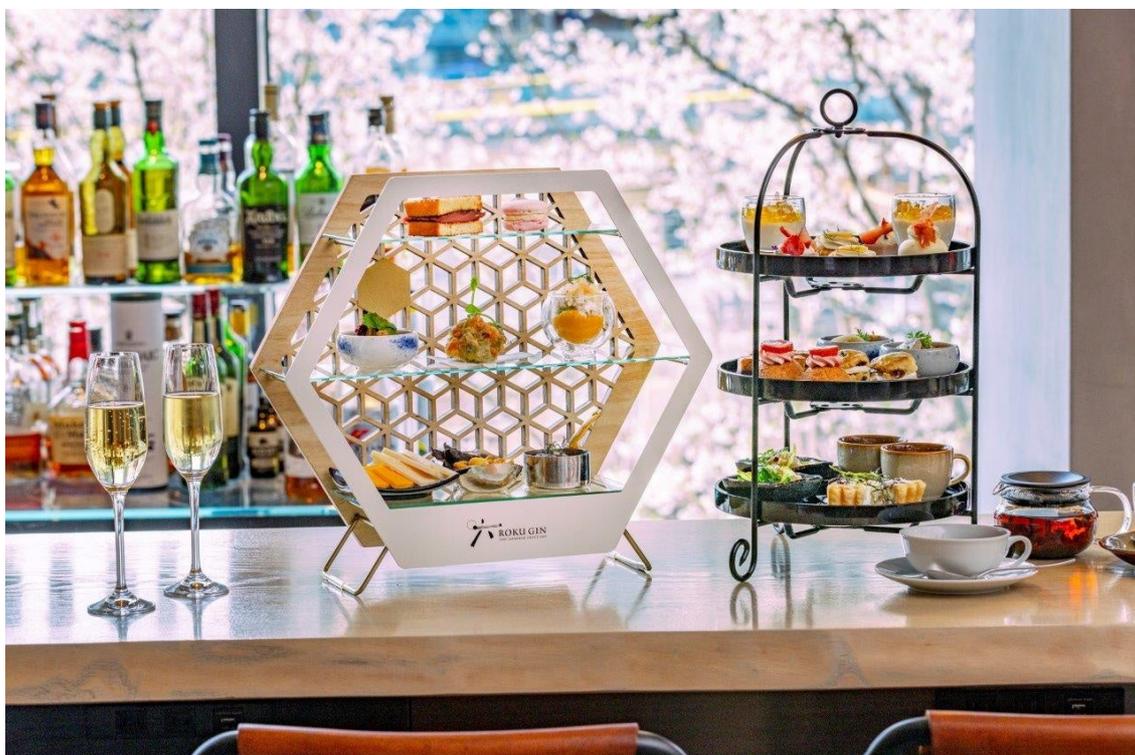
～ バーから望む美しい桜の風景と美酒を楽しむひとときを～



「春のハイティー」ROKUオリジナルスタンド

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、「春のハイティー」を2024年3月1日（金）～5月31日（金）の期間 ご提供いたします。

桜の見頃を迎えると、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。桜色に染まる窓辺で、「春のハイティー」とともに春の風情に酔いしれるひとときをお楽しみください。



カウンターエリア ハイティー&アフタヌーンティー 2023年3月の様子

「春のハイティー」では、お酒を引き立てる一口サイズのセイボリーを、まるで“甘くないアフタヌーンティー”のような洗練されたプレゼンテーションでご用意いたしました。セイボリーは、プルマン東京田町のメインダイニング KASA で好評の「ヴィクトリア州産パステルフェッド オコーナーリーブアイステーキサンドイッチ」をミニサイズでご用意いたしました。牧草飼育牛肉の最高峰「パステルフェッド」の程よく引き締まった赤身のリーブアイステーキサンドイッチをお楽しみください。



ヴィクトリア州産パステルフェッド オコーナーリーブアイステーキサンドイッチ

さらに、ディナーコースより前菜をグラスに詰め込んだ特別なセイボリーもご用意しています。艶やか

な苺とフランボワーズが特徴の「モッツァレラチーズの生ハム巻き フルーツマトとクレソンのサラダ」は、春の華やかな味わいを引き立てる贅沢な一品です。館内から望む満開の桜とともに、まるでコース料理をぎゅっと濃縮したような品のセイボリーセレクションをお楽しみください。



モッツァレラチーズの生ハム巻き フルーツマトとクレソンのサラダ



▲春のディナーコース前菜を1つのグラスに詰め込んだ（モッツァレラチーズの生ハム巻き）



「春のハイティー」プランによって2種類のスタンドのご用意

充実のフリーフローメニューが魅力の「春のハイティー」は、シャンパンやクラフトジンROKUのシーズンカクテルを含む39種類のフリーフローコース、スパークリングワインを含むフリーフローコース、14種のロンネフェルトの紅茶を楽しむノンアルコールのコースをお選びいただけます。今春のシーズンカクテルは、ROKUと桜リキュールや苺ジャムを合わせた「サクララッシーズ」です。窓一面に広がる美しい桜の風景と共に、プルマン東京田町ならではの「春のハイティー」で、美食と美酒に酔いしれるひとときをお過ごしください。

※例年、桜は3月末から4月初めが見頃となります。開花情報をご確認くださいませ。



レバーペースト トマトサブレ



パテドカンパーニュ

● プルマン東京田町「春のハイティー」提供概要

<セイボリーメニュー(8種)>

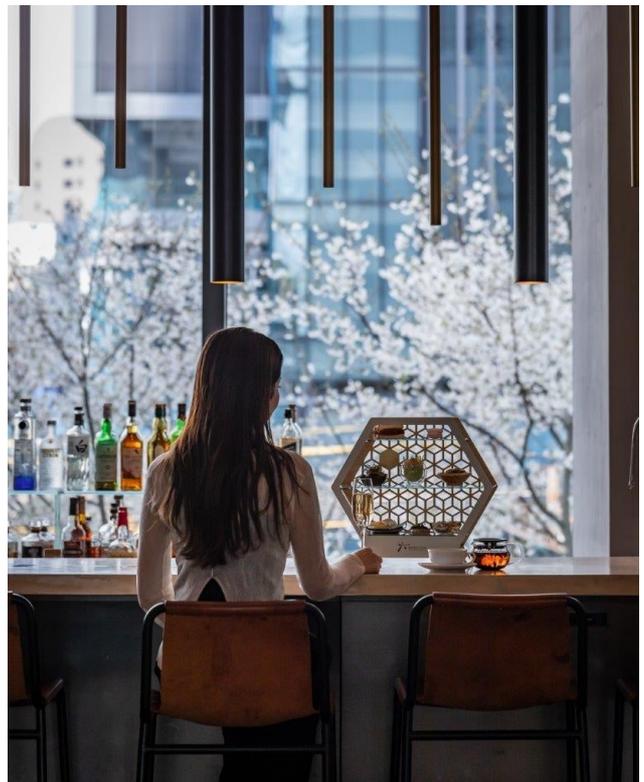
モッツアレラチーズの生ハム巻き フルーツトマト
とクレソンのサラダ
ヴィクトリア州産パステルフェッド オコーナー
リップアイ ステーキサンドイッチ
パテドカンパーニュ
ラムジャッキーとミックスナッツ
クラブケーキ マスタードマヨネーズ
レバーペースト トマトサブレ
チーズ盛り合わせ
季節のマカロン

<フリーフロー>

- ・シャンパン
- ・スパークリングワイン
- ・ビール

- ・クラフトジンROKUカクテル (4種)
- サクララッシューズ
- ジントニック
- ジンバック
- ジンリッキー

- ・赤ワイン(5種)



ポー・ボノーム・オーガニック
パゴ・デ・バルドネ・ホベン
シラー
ラティード・デ・サラ ティント
ムルベ・ロブレ

・白ワイン(5種)

ラティード・デ・サラ ブランコ
コジェイダ
ルラ・フェイティセイラ
マリア・デ・モリーナ・ベルデホ
シャルドネ

・ロンネフェルト紅茶(14種)

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 / イングリッシュブラックファ
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 / アイリッシュウイスキークリーム /
チルアウトウイズハーブ / 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 /
アーユルヴェーダ ハーブ&ジンジャー

・コーヒー

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

・ソフトドリンク

烏龍茶 / コカ・コーラ / ジンジャエール / オレンジジュース

期間：2024年3月1日（金）～ 5月31日(金)

時間：17:00～20:30 (L.O. 20:30.) 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

URL：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/spring-high-tea/>

料金：

1. セイボリー + シャンパン& ROKUカクテルを含む39種のフリーフロー お一人様¥9,000円
(シャンパン・ROKUカクテル・ビール・ワイン・コーヒー・紅茶・ソフトドリンク)

※ROKUオリジナルスタンドをご用意いたします。

2. セイボリー + スパークリングワインを含む34種のフリーフロー お一人様¥7,000円
(スパークリングワイン・ビール・ワイン・コーヒー・紅茶・ソフトドリンク)

3. セイボリー + ロンネフェルト紅茶のフリーフロー お一人様 ¥5,000円
(コーヒー・紅茶・ソフトドリンク)

<レストラン予約>

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 ）

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

※前日18時までのご予約をお願いいたします。

※表記はすべて税込み、サービス料はございません。

※1のコースは五角形のROKUオリジナルスタンドをご用意いたします。(数量限定7台)

※2、3のコースは黒色の3段のスタンドをご用意いたします。

※ワインメニューは時期によって一部変更する場合がございます。

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「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト・アワード」を3年連続受賞。昨年に引き続き、トップのロ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/000000219.000052177.html>

アコーのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/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 (090-6810-8827)

TEL：03-6400-5855 FAX：003-6400-5856 EMAIL: yukari.aoki@accor.com