

<報道関係者各位>

2024年5月吉日
プルマン東京田町

マンゴー、桃、メロン 夏の楽園を味わう

トロピカルなフルーツの饗宴

プルマン東京田町「夏のアフタヌーンティー」

2024年6月1日（土）～8月31日（土）の期間限定提供



ゲストのインスピレーションを刺激する、仏アコーの最上級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）は、2024年6月1日（土）～8月31日（土）の期間、『夏のアフタヌーンティー』を提供いたします。

色とりどりに並ぶ、トロピカルなスイーツ

まるで華やかなパレードのように、様々な南国のフルーツを一口ずつ味わえる「夏のアフタヌーンティー」が登場。夏の恵みを贅沢に楽しむ、旬のフルーツの饗宴をお楽しみください。

鮮やかな黄色が目を引く「マンゴーのムース」は、夏の陽光に熟したマンゴーを贅沢に使用したスイーツです。濃厚なマンゴームースのなかには、みずみずしいマンゴージュレ。さらにトップにもマンゴーソースをあしらった、まさにマンゴー尽くしの至福の味わいです。ピリリと舌を刺激するネパールのスパイス、ティムトペッパーをアクセントにしました。フルーティーな香りと共に山椒に似た刺激的な辛さが、異国の夏を思わせるユニークなアクセントです。

「ダクワーズパッション」は、濃厚なココナッツが香るダクワーズに、爽快なマンゴー&パッションフルーツのクリームと、アールグレイ&チョコレート製の2層のクリームをサンドしました。トップにはジューシーなパイナップルをあしらひ、ライムの皮で香りづけしています。

見た目にも愛らしい「メロンのマカロン」は、青肉メロンのバタークリームで赤肉メロンのジュレを包んだこだわりの一品。南国の楽園をイメージしたスイーツを味わいながら、太陽のような笑顔が溢れる時間をお過ごしください。



日替わりセイボリーと多彩な紅茶メニュー

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。ムール貝のパン粉焼きや、マンゴーソースのポークソテー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。ドリンクはドイツの老舗紅茶メーカーであるロンネフェルトから14種類の紅茶を心ゆくまでお楽しみいただけます。今夏のおすすめの紅茶は「ホワイートピーチ」。旬の白桃のみずみずしく甘い香りと、レモンマートルの繊細な酸味が調和した柔らかなフルーツティーをお楽しみください。

■「夏のアフタヌーンティー」提供内容

各スイーツ：

マンゴーのムース
 ダクワーズパッション
 メロンのマカロン
 桃のクーブ
 オレンジフロマージュ
 ココナツライム
 ウィークエンド

日替わりセイボリー4種：

ポークソテー マンゴーチャツネ / ムール貝のパン粉焼き / ローストビーフ/ グラブラックスサーモン / 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 / 海老と夏野菜のアヒージョ / 季節野菜のフリッタータ / フロマーージュキッシュ / チキンガラソテー / エビとサーモンのテリーヌ / パテドカンパーニュ / 旬魚のカルパッチョ / カプレーゼ / トリュフエッグサンド / 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
などから、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：

ホワイチピーチ / メルヘンガーデン / 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 / 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

■プルマン東京田町「夏のアフタヌーンティー」提供概要

期間：2024年6月1日（土）～8月31日（土）

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/summer-afternoontea/>

※表記はすべて税込み、サービス料はございません。

※前日までに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：03-6400-5855 (プルマン東京田町 代表 / レストラン予約 10a.m -10p.m)

ラウンジ&バー JUNCTION



プルマン東京田町のロビーラウンジである「JUNCTION」は、その名の通り人々が行きかう賑やかな交差点（ジャンクション）をイメージしています。国際的なラウンジ、クールな遊び場、便利なワークスペースが1つになった場所。訪れるゲストに活気溢れるインスピレーションを受けてほしいという思いから、大人のための洗練された遊び心をコンセプトに、シーズナルプロモーションやイベントなどを行っています。

<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/restaurants-bars/junction/>

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榮譽「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

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

Twitter：<https://twitter.com/PullmanTokyo>

《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：03-6400-5856 EMAIL：yukari.aoki@accor.com