

< 報道関係者各位 >

2024年12月吉日
プルマン東京田町

フランス・パリ発 プルマン東京田町 シャンパンや冬限定カクテルを心ゆくまで楽しむ 「冬のハイティー」が登場

～ まるで甘くないアフタヌーンティーのような体験を～



ゲストのインスピレーションを刺激する、フランス・パリ発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）は「冬のハイティー」を、2024年12月1日（日）～2025年2月28日（金）の期間ご提供いたします。

プルマン東京田町のハイティーセット

洗練されたプレゼンテーションでお届けする「冬のハイティー」は、まるで“甘くないアフタヌーンティー”の体験です。お酒に合う一口サイズのセイボリーとともに、特別なひとときをお楽しみください。

シャンパンとカクテルのフリーフローメニュー

「冬のハイティー」の魅力は、シャンパンやシーズンカクテルなどを、心ゆくまで贅沢に楽しめる全38種類のフリーフローです。シャンパンのフリーフロー、ワインを中心としたフリーフロー、そして上質な紅茶が中心のノンアルコールのコースを揃え、幅広いお客様にお楽しみいただけます。冬のシーズンカクテルは、優雅で華やかなピンク色が特徴の「ゴールデン東京」をご用意。ジャパニーズクラフトジン ROKU とカンパリ、柚子が調和する、都会的な味わいをご堪能ください。

お酒を引き立てる冬のセイボリー 柴漬け×ジャパニーズクラフトジンのマリアーージュ

セイボリーは、レストランのコースの魅力をぎゅっと詰め込んだ8品が登場します。この冬は、メインダイニング「KASA」のコース前菜としても登場する「アオリイカのシガール」が、特別にミニサイズに。鮮やかな紫色が引き立つ「アオリイカのシガール」には、柴漬けが使用されており、甘味のあるアオリイカと紫蘇の酸味が絶妙にマッチ。煎茶や玉露など、和のポタニカルをふんだんに使ったジャパニーズクラフトジン ROKU とのマリアーージュでお楽しみください。その他、鱈の旨味がふわっと広がる「鱈とジャガイモのクロケット」や、旬の蕪の

甘さたっぷりの「聖護院蕪のコンソメ」、「ラムジャーキーとミックスナッツ」などお酒を引き立てるメニューが並びます。特別な季節に贈る、プルマン東京田町の「冬のハイティー」と、贅沢なひとときをお過ごしください。1名様からご利用いただけます。

<https://www.jhs.ac.jp/wordpress/wp-content/uploads/2019/09/06-1.jpg>



「アオリイカのシガール」 コースの前菜(左)が、特別にミニサイズで登場!

1名様からご予約可能

■プルマン東京田町「冬のハイティー」メニュー

<セイボリーメニュー(8種)>

アオリイカのシガール	鱈とジャガイモのクロケット
パンコントマテ	聖護院蕪のコンソメ
チーズ盛り合わせ	ヴィーガンサンド
ラムジャーキーとミックスナッツ	季節のマカロン

<フリーフロ->

- ・シャンパン
- ・ジャパニーズクラフトジン ROKU

・ROKU シーズナルカクテル (4種)

ゴールドン東京
ジントニック
ジンバック
ジンリッキー

・スパークリングワイン(3種)

シャンドン ブリュット
シャンドン ブリュット ロゼ
シャンドン ガーデンスプリッツ

・ビール

・赤白ワイン (10種)

・ロンネフェルト紅茶(14種)

ルイボスウィンタープラム / チョコチャイ / 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 / ルイボステイ / バイタルグレープフルーツ

・コーヒー(4種)

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(3種)

烏龍茶 / ジンジャエール / オレンジジュース

■概要

プルマン東京田町「冬のハイティー」

期間：2024年12月1日（日）～2025年2月28日（金）

時間：17:00～22:00 (L.O. 21:30) お席120分制 / ドリンクラストオーダー30分前

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

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

URL： <https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/winter-hightea/>

プラン：

1. セイボリー + 14種のロンネフェルト紅茶を含むノンアルコールフリーフロー お一人様 ¥5,000円
(コーヒー・紅茶・ソフトドリンク)
2. セイボリー + 3種のスパークリングワインを含む 35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 + シャンパン& ROKU カクテルを含む 38種のフリーフロー お一人様 ¥9,000円
(シャンパン・ROKU シーズナルカクテル・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。

<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>

※表記はすべて税込みです。サービス料はございません。

※1名様からご利用いただけます。

※最終入店は20時です。

※前日18時までのご予約をお願いいたします。

※3のコースは六角形の ROKU オリジナルスタンドをご用意いたします。(数量限定)

※プラン1,2は黒色の3段のスタンドをご用意いたします。

※シャンパンと ROKU シーズナルカクテルはプラン3のみ含まれます。

※スパークリングワインはプラン2にのみ含まれます。

※シャンパン、ワインの銘柄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4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パー、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/>

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

ツイッター：<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：003-6400-5856 EMAIL：yukari.aoki@accor.com