



2017年(平成29年)7月3日

抹茶のウェルカムドリンクに、和の食材を使ったタルトなど  
英国式アフタヌーンティーに和のコンセプトを加えた

### 抹茶と楽しむアフタヌーンティー

期間： 2017年7月4日(火)より

料金： 3,500円 ※消費税込、サービス料別

場所： ランデブーラウンジ・バー(本館1階)



抹茶と楽しむアフタヌーンティー

帝国ホテル 東京は、本館 1 階「ランデブーラウンジ・バー」で、グレードアップした新たなアフタヌーンティーメニュー「抹茶と楽しむアフタヌーンティー」を、7 月 4 日（火）からご提供いたします。



本館 1 階のランデブーラウンジは、宿泊客など海外からのお客様のご利用も多いロビーラウンジです。これまでの英国式アフタヌーンティーに、ウェルカムドリンクとして抹茶を加え、メイド・イン・ジャパンのホテルとしての歓待の気持ちを表現した「抹茶と楽しむアフタヌーンティー」を発売いたします。ロビーをご利用になる訪日外国人やティータイムと会話を楽しむ女性のお客様、また、お点前などの作法に親しみのないお客様にも気軽に日本の味をお試しいただきたいというねらいです。

アフタヌーンティーの定番スイーツやスコーン、サンドイッチに、新たに日本ならではの食材である大納言やうぐいす豆、きな粉、黒糖、ごま等を使い、和と洋の融合をテーマといたしました。また、3 段のケーキスタンドには黄金色の器を使用し、ロビー及びラウンジの顔、「光の壁」\*1 をイメージいたしました。

\*1 光の壁とは

1970 年（昭和 45 年）の現本館開業の際に製作された、芸術家 多田美波氏（1924 年～2014 年）の大作「黎明」（通称「光の壁」）です。七色に輝く波が波打際より水平線のかなたまで広がり、雲の向こうから黄金色の朝日とともに世界が刻々と大きく開けてゆく様子を表現しています。

高さ約 8 メートル、幅約 25 メートルのこの作品は、約 7,600 個ものクリスタルガラスブロックから創られており、ロビーと調和しながら華やかさを演出しています。

「抹茶と楽しむアフタヌーンティー」の概要は次の通りです。

## ■概要

場 所 : 本館 1 階 「ランデブーラウンジ・バー」

期 間 : 2017 年 7 月 4 日（火）より

提供時間 : 11 : 00～19 : 00（ラストオーダー）

※営業時間は 9 : 00～22 : 30（バーは 25 : 00 まで）

料 金 : 3,500 円（シャンパン付 4,800 円）

※消費税込、サービス料別

内 容 :

## <ウェルカムドリンク>

### ●抹茶

ウェルカムドリンクとして美濃焼き天目流のカップ&ソーサーでご提供いたします。

## <1 段目>

スイーツ 4 種をご用意いたします。

### ●和の食材を使ったタルト

チョコレートでコーティングしたワッフルコーンの中に、大納言、うぐいす豆、小豆、日向夏のピールの入った抹茶のクリームと、その上に三温糖のクリームを乗せ、二層に仕立てました。

このアフタヌーンティーのために考案した新作です。

### ●ショートケーキ

帝国ホテルで人気の苺のショートケーキです。

### ●ピスタチオのマカロン

ピスタチオを使用したバタークリームをサンドしました。

### ●テ・ヴェール

宇治の抹茶と相性の良いホワイトチョコレートを合わせたコクのあるしっとりとした生地、大納言小豆をふんだんに加えました。

和素材の深い味わいを楽しめる抹茶のケーキです。

## <2 段目>

スコーン 2 種をご用意いたします。

### ●プレーンスコーン

### ●大納言ときな粉のスコーン

プレーンスコーンと、大納言をたっぷり混ぜ込んだ黒糖ときな粉のスコーンです。

このアフタヌーンティーのために考案した新作です。

### ●クリーム、ジャム

黒蜜を添えた生クリーム、クロテッドクリーム、季節のジャムの 3 種です。

## <3 段目>

### ●ミックスサンドイッチ

ゴマを練り込んだパンを使用したツナ、トマト、チーズのサンドイッチと、ホワイトブレッドを使用したハム、タマゴ、レタスのサンドイッチの 2 種をお楽しみいただけます。

## <お飲物>

日本茶、紅茶 7 種類、コーヒー 5 種類、ハーブティー 5 種類より好きにお選び  
いただけ、飲み替えも承ります。

また、抹茶も追加 300 円でお替わりを承ります。

**日本茶**            ホット/アイス

**紅茶**             ダージリン、アッサム、アールグレイ、ウヴァ、ディンブラ、  
アップルティー、アイスティー

**コーヒー**        ブレンドコーヒー、エスプレッソ、カフェ・オ・レ、カプチーノ、  
アイスコーヒー

**ハーブティー**   カモミール、サンテ（ハイビスカス）、タンドレス（レモングラス）、  
ボヌール（オレンジフラワー）、ママン（ナナミント）

お問い合わせ     ランデブーラウンジ・バー TEL. 03-3539-8045(直通)



帝国ホテル 東京には、本館 4 階に茶室「東光庵」があり、茶席で薄茶をお楽しみいただけ  
ます。「東光庵」は、1970 年（昭和 45 年）に現本館のオープンとともにつくり、  
村野藤吾氏が設計した数寄屋造りの風雅なたたずまいの空間です。

### 茶室「東光庵」について

南面に植え込みと芝生、石組を配した日本庭園をもつ純日本建築の中に 3 つの茶席が  
あります。正室「東光庵」および「月歩」「松濤」の 3 つの茶室の命名者は、京都・大  
徳寺瑞峰院の吉口桂堂老師です。

薄茶一服（菓子付）が 2,000 円（サービス料・消費税込）でお楽しみいただけます。

※ご利用の際は、事前にご予約を承っております。 03-3504-1111（代表）

