株式会社近鉄・都ホテルズ
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6774-7658　FAX：06-6774-0022
2024 年 8 月 2 日
No.SMT-09-2024

シェラトン都ホテル東京
シェフのアイデアがつまった「お月見アフタヌーンティー」で
秋の名月を愛でる・味わう！

　シェラトン都ホテル東京（所在地：東京都港区白金台 1-1-50）は、ロビーラウンジ バンブーにおいて、2024 年 9 月 1 日（日）から 9 月 30 日（月）まで「お月見アフタヌーンティー」を販売します。
　シェフが団子やおはぎに見立てた、かわいらしいスイーツのアフタヌーンティーで “お月見”をお楽しみいただけます。今回のスペシャルスイーツは、フレッシュな果物をふんだんに使ったあんみつをご用意。国産牛のパテとうずら卵の半熟目玉焼きを重ねたミニ月見バーガーもおすすめです。
　詳細は別紙をご覧ください。

＜本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先＞
シェラトン都ホテル東京　マーケティング部
〒108-8640　東京都港区白金台 1-1-50
TEL：03-3447-3111　FAX：03-3447-6403
https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo

別　紙

■概要

【販売期間】2024 年 9 月 1 日（日）～9 月 30 日（月）
【時　　間】2 時間制
【料　　金】お一人様 6,400 円

【メニュー（数量限定）】

〈スペシャル スイーツ〉

- あんみつ

〈スイーツ〉

- お月見団子
- 満月ジュレ
- 月下
- すすきムース

〈セイボリー〉

- モッツァレラと黄トマトのカプレーゼ
- ライスコロッケ　サフラン風味　アイオリソース
- ベーコンとパプリカのキッシュ
- ミニ月見バーガー

〈スコーン〉

- スコーン 2 種（栗のスコーン&発酵バターのスコーン）はちみつ＆クロテッドクリーム添え

〈お飲み物〉

- TWG Tea 7 種：イングリッシュブレックファストティー、ロイヤル ダージリン ティー、フレンチ アールグレイ、ミッドナイト アワー ティー（カフェインレス）、1837 ブラックティー 他
- ハーブティー 5種：マスカットワインティー、ベルベイヌ、ローズヒップ（カフェインレス）、カモミール（カフェインレス）、シトラスルイボス（カフェインレス）
- コーヒー

「シェラトン都ホテル東京」シェフ パティシエ　山本 健

ワールドチョコレートマスターズ 2005 日本代表、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー総合 4 位、ジャパン・ケーキショー ピエス・アーティスティック部門金賞など、受賞歴多数。

「お月見には欠かせない団子をモチーフにしたスイーツ“お月見団子”や、和を感じながらもココナッツとベリーでさっぱりと仕上げたおはぎ“月下”、みずみずしい食感の“満月ジュレ”、季節のフルーツやトンカ豆の“すすきムース”など、味わい豊かなスイーツとセイボリーをお楽しみいただけます。中秋の名月の美しさや季節の移ろいに思いを寄せ、風情あるひとときをお過ごしください」

■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル東京　1F　ロビーラウンジ バンブー
営業時間　10:00～19:00　TEL：0120-95-6663
ご予約 URL　https://www.tablecheck.com/shops/tokyo-miyako-bamboo/reserve

※右の二次元バーコードからもご予約可能です。
※写真はイメージです。
※料金には消費税・サービス料 10%が含まれております。
※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。
※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめスタッフにお申し付けください。

以 上