



SHERATON
Miyako Hotel Tokyo

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10月11日
No.SMT-16-2024

シェラトン都ホテル東京 丹波栗のモンブランなど“実りの秋”を楽しむ ロビーラウンジ バンブーのアフタヌーンティーで“食欲の秋”を満喫！

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11月1日（金）から11月30日（土）まで「オータムアフタヌーンティー」を販売します。

丹波栗のkok深いクリームを絞った「モンブラン」、栗に見立てた濃厚な「栗のムース」をはじめ、巨峰や洋梨、サツマイモなど、秋に旬を迎えるさまざまな素材を使ったアフタヌーンティーをご用意しました。TWGの紅茶と一緒に食欲の秋をお楽しみください。

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>

都ホテルズ&リゾート

■概要

【販売期間】2024年11月1日（金）～11月30日（土）

【時間】11時30分～16時30分／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〉



● モンブラン

メレンゲにノンシュガーの生クリームをのせ、しっとりとした甘さとコク深い丹波栗のクリームを絞りました。丹波栗の風味と香りをお楽しみください。

〈スイーツ〉

● 栗のムース

濃厚な栗のムースにアクセントとして甘酸っぱいカシスムースをあわせました。



● 巨峰と白ワインのジュレ

巨峰の皮を煮出してつくったジュレと白ワインのジュレにフロマージュの泡をのせた大人のジュレです。



● スイートポテト

パイ生地の中にしっとりなめらかな食感が特長のサツマイモ「シルクスイート」でつくったスイートポテトを絞りました。



● 洋梨とキャラメルのパウンドケーキ

キャラメル生地のパウンドケーキに洋梨のコンフィチュールを挟み、ミルクチョコレートとアーモンドでコーティングしました。



〈セイボリー〉



- 栗のポタージュ ココアの香り (右上)
- ミモレットと柿のタルトレット (手前)
- いがぐり風メンチカツ (中央)
- 鶏つくねのサンドウィッチ (左上)

〈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、ベルベイン、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)、シトラススイボス (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。



■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
平日・日曜日 10:00~19:00 金曜日・土曜日 10:00~21:30
※月曜日が祝日の場合は日曜日 10:00~21:30
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