

お茶とお菓子と本のある 至福のアフタヌーンティー 伝統工芸にインスパイアされたメニューで登場

株式会社芝パークホテル（港区・芝公園 取締役社長 柳瀬連太郎）は、2022年1月4日（火）から3月6日（日）の間、1階のレストラン「ザ ダイニング」にて、開催中の展示会「職人ものがたり展」と連動した至福のアフタヌーンティーを販売いたします。日本の職人たちによって継承されてきた伝統工芸「からかみ」と「輪島塗」。これらの作品から発想を広げた和洋中のスイーツの数々をスタンドにのせ華やかに提供いたします。

至福のアフタヌーンティー内容

販売期間：1月4日（火）から3月6日（日）

時間：2.5時間制 / 予約制

平日 13:30～15:30 開始

土日祝日 11:30～15:30 開始

ご予約：ザ ダイニング

TEL：03-5470-7671

（直通 10:00 - 20:00）

料金：5,500円（税サ含む）

※1名様から承ります



アフタヌーンティー・メニュー（12種）

至福のアフタヌーンティー ※写真は2名分

西洋料理 プリムラ より

輪島塗のお箸に見立てたサブレットン 2種のチョコレートコーティング / Inspired by 輪島塗

東京からかみに見立てたパータフィロにバタークリームを添えて / Inspired by からかみ

中国料理 北京 より

からかみロール 白玉クレープの紫芋餡巻き / Inspired by からかみ

ココナッツムースの輪島塗仕立て -ラズベリーソース、黒胡麻餡 / Inspired by 輪島塗

日本料理 花山椒 より

黒胡麻プリン 黒豆 薄蜜金箔ゼリー寄せ / Inspired by 輪島塗

練り切り 熨斗梅 梅肉 網笠柚子 うぐいす粉 / Inspired by からかみ

スコーン2種(プレーン,チョコ) ジャム2種(オレンジ,ベリー)

ミニハンバーガー(ハンバーグ,レタス,トマト,ベーコン,チーズ)

キッシュロレーヌ、サーモンリエット

東方美人の台湾カステラ



ザ ダイニング 内観

◆ご参考◆ 職人ものがたり展・内容

タイトル：Book & Culture 職人ものがたり vol.1 雅 輪島塗、からかみ

雅、あらたまの年。新しい年の始まりに、こころ華やぐ季節。職人ものがたり Vol.1 ではテーマを【雅】とし、誠実な手仕事の積み重ねが「堅牢優美」と称される“輪島塗”と、古より襖や屏風を華やかに彩ってきた“唐紙(からかみ)”の二つの工芸をご紹介します。雅趣に富む作品の展示を、どうぞ時間の許す限りお楽しみください。

展示期間：2022年1月4日（火）～3月6日（日）

時間：11:00～20:00 見学無料

場所：芝パークホテル 1階ライブラリーラウンジ、2階ホワイエ

キュレーション：ニッポンのワザドットコム

主催：芝パークホテル



展示場所の2F ホワイエ



展示場所の1Fのライブラリーラウンジ

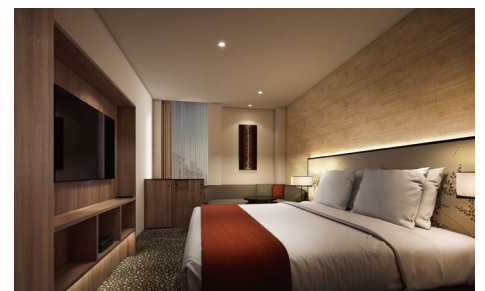
芝パークホテルについて

芝パークホテルは1948年に創業、外国貿易使節団ホテルとして運営をスタートしました。緑豊かな歴史ある芝の地で、地域の伝統や文化に誇りと責任を持ち歩んできました。2021年秋に中央大階段と2階ホワイエのリニューアルそして12月に一部客室のリニューアルを終え、ライブラリーホテルとして生まれ変わりました。館内には銀座 鳥屋書店 ディレクションの書籍が約1,200冊あります。1階に和洋中3種類のお料理を楽しめるレストラン、2階に宴会場4室を備えています。



高さ7mの中央大階段

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先
芝パークホテル マーケティング&ストラテジー担当：早乙女
sotome@shibaparkhotel.com
TEL：03-3433-4141 FAX：03-5470-7515



新ダブルルーム CGイメージ