

『伝統工芸×アフタヌーンティー企画』第2弾！華やかな木目込人形などをイメージした
春スイーツを楽しめるアフタヌーンティー付きの宿泊プラン販売スタート！！

芝パークホテル（東京・港区 取締役社長 柳瀬連太郎）は、2022年3月7日（月）から6月12日（日）の間、展示会「職人ものがたり展 Vol.2 萌（もゆる）」を同館内にて開催いたしますが、展示会とコラボしたアフタヌーンティーがセットになった宿泊プランを販売いたします。



至福のアフタヌーンティー ※写真は2名分

宿泊プランの概要

- ・通常 15 時のところ、13 時からチェックイン可能
- ・展示会とコラボした、和洋中 3 種の味が楽しめるアフタヌーンティー付き
- ・館内 1,300 冊の本をレストランや客室に持ち込んで閲覧可能

プラン名：【展示会コラボスイーツ】アフタヌーンティー付き！和洋中スイーツとお好みの本で至福のひと時を

販売期間：3月7日（月）から6月12日（日）

料金：1室 28,500円（税・サ込）～※1名様から承ります チェックイン 13時、チェックアウト 12時

和洋中 3 種の味が楽しめる、至福のアフタヌーンティー・メニュー（12 種）

◆西洋料理プリムラ より：木目込み人形をイメージした イチゴムース マカロンとクレプ添え/オレンジゼリー/
スコーン 2 種(プレーン、チョコ)/ジャム 2 種/ミニハンバーガー/キッシュロレーヌ/カプレーゼ

◆中国料理北京 より：

人形造花をイメージした桜餡の月餅/ジャスミン風味の蒸しカステラ（馬拉糕：マーラーカオ）/エッグタルト

◆日本料理花山椒 より：

黒糖わらび餅/人形造花をイメージした こなし 花見立て

職人ものがたり展・概要

タイトル：Book & Culture 職人ものがたり Vol.2 萌

内容：色とりどりの裂を咲くかの如くまとった“江戸木目込人形”と、その人形に華を添えてきた“人形造花”を紹介

展示期間：2022年3月7日（月）～6月12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

その他：レストランでは展示会とコラボしだディナーコース、

カクテルも有。アフタヌーンティー（5,500円 税サ込）のみの注文も可



写真左：木目込み人形 写真右：人形造花



展示会とコラボした和洋中のミックスコース 11,000円（税サ込）



展示会とコラボしたカクテル「葉桜」 1,500円（税サ込）

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 蔦屋書店 ディレクションの書籍が約1,300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 販売促進課：早乙女

sotome@shibaparkhotel.com

TEL：03-3433-4141 FAX：03-5470-7515



新ダブルルーム