

『伝統工芸×アフタヌーンティー企画』第 3 弾！

見た目にも涼しい江戸切子などをイメージした夏スイーツを楽しめるアフタヌーンティーを販売

芝パークホテル（東京・港区 取締役社長 柳瀬連太郎）は、2022 年 6 月 13 日（月）から 9 月 4 日（日）の間、展示会「職人ものがたり展 vol.3 涼」を同館内にて開催いたしますが、期間中 1 階のレストラン「ザ ダイニング」にて展示会とコラボした「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「江戸切子」と「江戸扇子」。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。

アフタヌーンティーの特徴

- ◆展示会とコラボしたスイーツを楽しめる
- ◆和洋中 3 種のスイーツ
- ◆館内 1,500 冊の本をレストランに持ち込んで閲覧可能

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



展示会とコラボした「至福のアフタヌーンティー」 5,500 円（税サ込） 写真は 2 名分

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

扇子型パイとバタークリームのみルフィーユ(Inspired by 江戸扇子)

桃のゼリー

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 キッシュロレーヌ 生ハムとイチジクのピンチョス

中国料理北京より

マンゴークリームの生月餅

黒胡麻の馬拉糕

とうもろこしのカスタード春巻き (Inspired by 江戸扇子)

日本料理花山椒より

二種の葡萄ゼリー江戸切子見立て (Inspired by 江戸切子) 新緑二見羹



ザ ダイニング 内観

職人ものがたり展・概要

タイトル：Book & Culture 職人ものがたり vol.3 涼

内容：日本の職人たちによって継承されてきた伝統工芸

「江戸切子」と「江戸扇子」を紹介

展示期間：2022年6月13日（月）～9月4日（日）

時間：11:00～20:00 見学無料

場所：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：アフタヌーンティーやディナーコースがセットになった

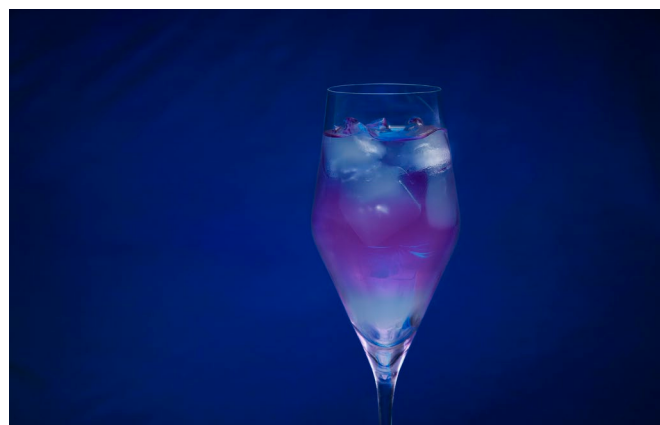
宿泊プランも販売中。カクテル単品の注文も可。



写真左：江戸切子 写真右：江戸扇子



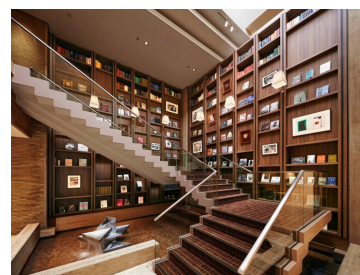
展示会とコラボした和洋中のミックスコース 11,000 円（税サ込）



展示会とコラボしたカクテル「夕涼み」 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 1,500 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。



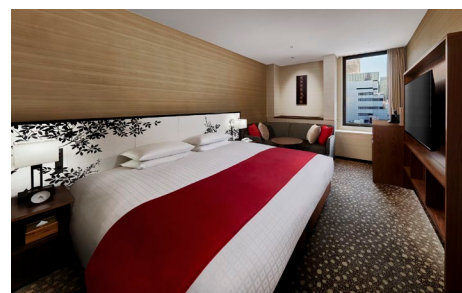
高さ 7m の中央大階段

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