

『伝統工芸×アフタヌーンティー企画』第4弾！

備前焼などをイメージした秋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9月5日（月）から11月27日（日）の間、展示会「職人ものがたり展 vol.4 粧（よそおう）」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「東京七宝」と「備前焼」。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:6,000 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」 6,000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）

ブラスリー プリムラより

カナレドボルドー(Inspired by 備前焼) モンブラン

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

中国料理 北京より

蒸し焼きカボチャプリン

いちじくと蓮の実餡の月餅

落花生と黒胡麻の焼き菓子(Inspired by 東京七宝)

江戸料理 花山椒より

備前黄金焼き(Inspired by 備前焼) 梨コンポート



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.4 粧

内容：日本の職人たちによって継承されてきた伝統工芸

「東京七宝」と「備前焼」を紹介

展示期間：2022年9月5日（月）～11月27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。



2階ホワイエ 内観



展示会とコラボした「シグネチャーコース」12,000円（税サ込）



展示会とコラボしたカクテル「Autumn Colors」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、そして2022年冬から春かけて客室をリニューアル、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



リニューアルしたスタンダードキングルーム