

『伝統工芸×アフタヌーンティー企画』第 5 弾！

石州和紙や加賀水引などをイメージした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 11 月 28 日（月）から 2023 年 3 月 5 日（日）の間、展示会「職人ものがたり展 vol.5 清（きよし）」を同館内に開催いたしますが、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。（クリスマス期間場外日有）日本の職人たちによって継承されてきた伝統工芸「石州和紙」と「加賀水引」。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

期間：2022 年 11 月 28 日（月）
から 2023 年 3 月 5 日（日）
※除外日：12 月 17 日（土）～
12 月 25 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：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

梅結びに見立てたメレンゲとサブレ 加賀水引仕立て

ガトーショコラ 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(パティ, レタス, トマト, ベーコン, チーズ)

キッシュロレーヌ 鱈ブランドード

中国料理 北京より

カシューナッツ飴炊きとくるみホワイトチョコ 石州和紙仕立て

黒胡麻プリン エッグタルト

江戸料理 花山椒より

苺大福 石州和紙仕立て 浮島



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.5 清

内容：日本の職人たちによって継承されてきた伝統工芸

「石州和紙」と「加賀水引」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

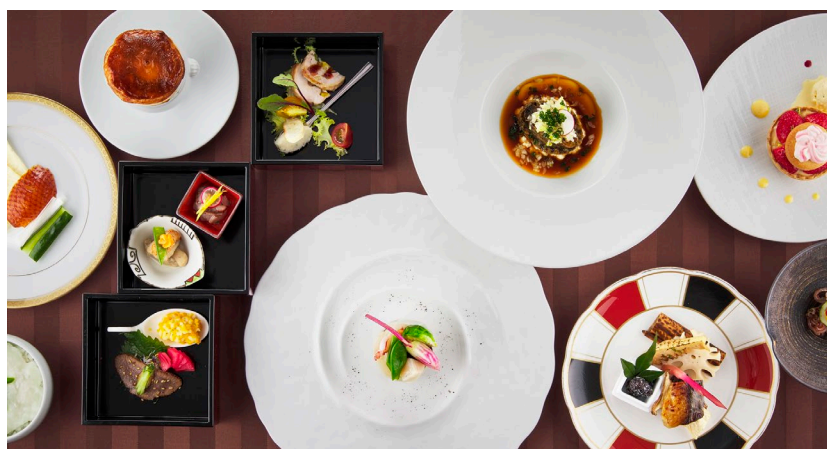
キュレーション：ニッポンのワザドットコム

主催：芝パークホテル

その他：展示会とコラボしたディナーコースやカクテル、食事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



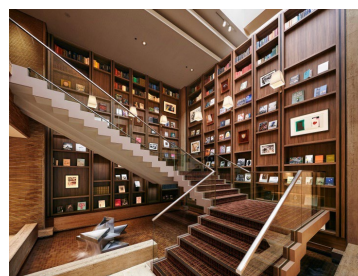
展示会とコラボした「シグネチャーコース」12,000 円（税サ込）



展示会とコラボしたカクテル「初咲 -うい-」 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。



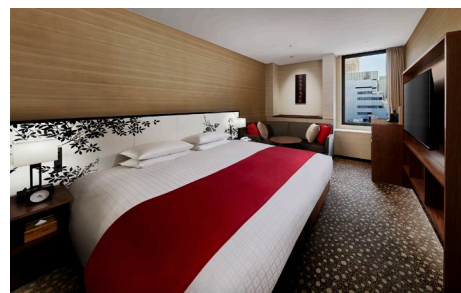
高さ 7m の中央大階段

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