

『伝統工芸×アフタヌーンティー企画』第6弾!

薩摩焼と江戸小紋・手差し型染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、2023年3月6日(月)~6月4日(日)の間、展示会「職人ものがたり展 vol.6 芽(めぶき)」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、薩摩焼と江戸小紋・手差し型染。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:2023年3月6日(月)~

2023年6月4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(税込)

※1 名様から承ります

※サービス料 10%別途頂戴いたします



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

アフタヌーンティー・メニュー(12 種)

ブラッスリー プリムラより

ココアとベリージャムの金箔マカロン 江戸小紋見立て

ウィークエンドシトロン

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(パティ,レタス,トマト,ベーコン,チーズ)

キッシュロレーヌ 桜エビクロケット

中國料理 北京より

桜の二層プリン手差し型染見立て

蓮の実餡の筒焼き 黒胡麻のブロンディ

江戸料理 花山椒より

花羊羹黒薩摩焼見立て

栗かるかん白薩摩焼見立て



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.6 芽(めぶき)

内容:日本の職人たちによって継承されてきた伝統工芸、

薩摩焼と江戸小紋・手差し型染を紹介

展示期間:2023年3月6日(月)~6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: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。



展示会とコラボした「シグネチャーコース」 11,000 円 (税込)



2 階ホワイエ 内観



展示会とコラボしたカクテル「麗日-うららか-」1,400円(税込)

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 営業企画課: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