

## 秋の味覚づくし「蜜いも & 洋なしアフタヌーンティー」で贅沢な午後のひとときを

とろける甘さのさつまいもと香り豊かな洋なしの絶妙なハーモニー

2023年9月27日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、2023年11月15日（水）よりホテル最上階レストランであるスカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」にて、「蜜いも & 洋なしアフタヌーンティー」をご提供いたします。

関連情報 URL：[https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe\\_afternoontea/](https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe_afternoontea/)



「蜜いも & 洋なしアフタヌーンティー」(写真は2名様分イメージ)

“食”に関心が集まる季節。最上階のスカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」では、秋に旬を迎える食材を使用したスイーツの数々にイタリアンのアレンジを加えた「蜜いも & 洋なしアフタヌーンティー」を開催。

さつまいも3種を干し芋や焼き芋、ペースト状にそれぞれ調理し、コーヒーゼリーやカスタードと合わせた「紅はるか、安納芋、紫芋のパフェ」、キャラメルムースのほろ苦さと洋なしムースの甘味がマッチした「洋なしとキャラメルのムース」を上段にご用意。

中段の「紅はるかのスイートポテト」は、紅はるかとお餅を合わせ、かくし味にクリームチーズを加えたしっとりとしたコクのあるスイーツ。冷製のさつまいもスープの上に白玉団子とトリュフチョコレートガナッシュを串にさし、きな粉の代わりにアーモンドをまぶした「紅はるかのさつまいもスープ」は、洋風仕立てのお汁粉をイメージした遊び心ある一品。タルト生地の上にバジルペーストを合わせたカスタードクリームをのせ、ライムの皮で香りづけした洋なしを飾ったシェフのこだわりが詰まった「洋なしとバジルのタルト」も贅沢な午後のひとときに彩りを添えます。

セイボリーとして、ホクホク感を味わえるさつまいものマッシュポテトとマスカルポーネを合わせた「紅はるかのオニオンベーコンピザ」のほか、「洋なしとゴルゴンゾーラのグラタン」や「パテドカンパーニュと洋なし」をご用意いたします。

## 【メニュー】

### ◇セイボリー

紅はるかのおニオンベーコンピザ / パテドカンパーニュと洋なし / 海老とマッシュルームのアーティチョ

### ◇3段スタンド

(上段) 紅はるか、安納芋、紫芋のパフェ / 洋なしとキャラメルのみース / 本日のマカロン  
(中段) 紅はるかのスイートポテト / 紅はるかのさつまいもスープ / 本日のチョコレート  
(下段) 洋なしとゴルゴンゾーラのグラタン [セイボリー] / 洋なしとバジルのタルト / チョコレートのスコーン / レモンのエクレア

## 「蜜いも&洋なしアフタヌーンティー」提供概要

URL : [https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe\\_afternoontea/](https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe_afternoontea/)

期間 : 2023年11月15日(水) ~ 2024年1月22日(月)

時間 : 15:00~18:00 (L.O. 17:00) 【2時間制】

※2023年12月22日(金) ~ 25日(月)、12月31日(日)、2024年1月1日(祝・月) ~ 3日(水) は除外日となります。

料金 : お一人様 ¥5,500

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※メニュー内容は状況により変更となる場合がございます。

## スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/list/artistcafe/>

ご予約・お問い合わせ :

レストラン予約 TEL.03-5805-2237 (受付時間 10:00~19:00)



「アーティスト カフェ」店内

東京ドームホテルについて

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に2000年6月1日に開業しました。JR山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約10分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき3つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンターテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。地下3階、地上43階の高層ビルは、高さ155m、延床面積105,856.6㎡で、客室1,006室、レストラン&ラウンジ9店(ホテル外直営店1店含む)、大中小宴会場15室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えています。

※本リリースの画像はすべてイメージです。 ※都合により営業内容が変更になる場合がございます。

## 本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

### 東京ドームホテル

総支配人室 営業企画課

渡辺/定平

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153

URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>

### 共同ピーアール

PR アカウント第2本部 第4局 14部

山本

〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

銀座松竹スクエア 10階

TEL.080-5517-2140 (直通) FAX.03-6260-6654