

報道関係各位

桃の甘さとパッションフルーツの酸味が奏でる絶妙なハーモニー ～ピーチ&パッションフルーツアフタヌーンティー～

青々とした空を間近に感じながら、爽やかな夏の午後のひとときを

2022年5月19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、43 階スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」において、2022 年 7 月 1 日（金）よりピーチのやさしい甘さとパッションフルーツの甘酸っぱさが共鳴し合う「ピーチ&パッションフルーツ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/

桃とパッションフルーツを使用したスイーツは甘みをおさえ、セイボリーの塩味とのバランスにこだわった夏期限定のアフタヌーンティー。

「チョコレートとパッションフルーツのムース」は、濃厚で食べ応えのあるチョコレートと、甘酸っぱいパッションフルーツのムースで 2 つの食感の違いをお愉しみいただける一品。ほかにも、サクサク食感のタルト生地に白桃を入れてかわいらしく仕上げた「桃のクラフティー」や、桃とココナッツソースを合わせさっぱりとした後味が印象的なフルーツのコンポート「マCHEDニア 桃とココナッツソース」など盛りだくさん。



ピーチ&パッションフルーツアフタヌーンティー
(写真は2名様分イメージ)

セイボリー注目の一品は3段スタンドの上段に。「桃とフルーツトマトのヴェリーヌ」はモッツアレラチーズのムース・バジル・フルーツトマトと桃のゼリーが層をなし、見た目にも色鮮やかに仕上げました。

甘酢漬け「チキンのサオール」や、とうもろこしの甘さとポップコーン・生ハムの塩味がバランスのよい「とうもろこしのムース ポップコーン添え」、そして発酵したピザ生地に海藻を入れて揚げた「青海苔のゼッポリーネ」と、スイーツとのバランスにこだわったラインナップとなっております。

【メニュー】

◇セイボリー

チキンのサオール／とうもろこしのムース ポップコーン添え／青海苔のゼッポリーネ

◇3段スタンド

（上段）桃とフルーツトマトのヴェリーヌ《セイボリー》／

チョコレートとパッションフルーツのムース／ラズベリーマカロン

（中段）桃のモンブランとソルベ／桃のクラフティー／チョコレートのカンノーリ風

（下段）紅茶スコーン／パッションフルーツのベビーカステラ／

マCHEDニア 桃とココナッツソース／フレッシュパッションフルーツ

「ピーチ&パッションフルーツアフタヌーンティー」提供概要

URL : https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/artistcafe_afternoontea/

期 間 : 2022 年 7 月 1 日 (金) ~ 8 月 31 日 (水)

時 間 : 15:00~18:00 (L.O. 17:30)

料 金 : お一人様 ¥4,900

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

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 10:00~21:00)

※政府および東京都の要請等により、営業内容の変更または休業となる場合がございます。

詳しくは、東京ドームホテル 公式ウェブサイトをご覧ください。

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



「アーティスト カフェ」店内

新型コロナウイルス感染拡大防止対策

当ホテルでは、お客様と従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に取り組んでおります。詳細はこちらをご覧ください。URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/>

スカイラウンジ&ダイニング「アーティスト カフェ」における感染拡大防止対策はこちらをご覧ください。

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

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 m²で、客室 1,006 室、レストラン&ラウンジ 8 店、大中小宴会場 18 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 マーケティング本部マーケティング PR グループ

佐藤

〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

銀座松竹スクエア 10 階

TEL.03-6260-4864 FAX.03-6260-6654