

< 報道関係者各位 >

2024年8月吉日  
プルマン東京田町

シャインマスカット、洋梨、無花果、栗など秋の味覚を堪能

## プルマン東京田町「秋のアフタヌーンティー」

～ドイツの老舗紅茶メーカー“ロンフェルト”の14種類の紅茶とともにお楽しみください～



ゲストのインスピレーションを刺激する、仏アコーの最上級ライフスタイルホテル『プルマン東京田町』（東京都港区芝浦3丁目1-21）は、2024年9月1日（日）～9月30日（月）、11月1日（金）～11月30日（土）の期間、『秋のアフタヌーンティー』を提供いたします。

※10月1日（火）～10月31日（木）はハロウィンアフタヌーンティーのご提供となります。

### 秋の深まるひとときを華やかに彩る、芳醇な秋スイーツ

秋の芳醇なスイーツを贅沢に堪能する、秋のアフタヌーンティーが登場します。豊かな秋の素材本来の深い味わいに上品な甘さ、美しいプレゼンテーションが楽しめる秋のスイーツ7品をご用意いたしました。

「焙じ茶プリン」は、焙じ茶の豊かな香ばしさが広がるスイーツです。深みのある焙じ茶の風味がプリンにしっかりと溶け込み、一口ごとに秋の豊かな気配を感じさせます。滑らかな口当たりとともに、焙煎の香ばしさが広がり、ほっとするような深い味わいをお楽しみいただけます。

メインダイニングの KASA で販売している秋の定番「モンブラン」も、ミニサイズになって登場。トップの渋皮栗には濃厚な栗の風味にふわっと柚子の香りを纏わせ、爽やかな後味を演出します。リッチなマロンクリームとサクサクのメレンゲが絶妙に絡み合い、秋の深まるひとときを華やかに彩ります。



焙じ茶プリン



モンブラン

「オレンジのサンマルク」はパティシエこだわりの逸品。軽やかなチョコレートとオレンジのムースをアーモンドのダクワーズでサンドし、トップをキャラメリゼした5層のケーキです。アニスのスパイスで爽やかな香りとオレンジのフルーティーな風味が絶妙に絡み合い、洗練された味わいが特別なひとときを演出します。

「シャインマスカットのマカロン」は、丁寧に焼き上げた自家製のマカロンに、エルダーフラワー香るバタークリームを包んだ一品。見た目にもエレガントさが際立つ「洋梨とキャラメルシュークリーム」は、軽やかな食感のシューと洋梨とカスタードクリーム、キャラメルソース、生クリームが絶妙に溶け合います。豊かな秋の素材の魅力を存分に引き出したスイーツとともに、至福の秋をお過ごしください。



オレンジのサンマルク



洋梨とキャラメルシュークリーム

### 日替わりセイボリー&多彩な紅茶メニュー

プルマン東京田町のアフタヌーンティーのもう一つの魅力はシェフ自慢のセイボリーです。プルマン東京田町ならではのラム肉を使ったシュウマイや、安納芋のポタージュなど豊富な季節のメニューから、おすすめの4品を日替わりでご提供いたします。ドリンクはドイツの老舗紅茶メーカーであるロンネフェルトから14種類の紅茶を心ゆくまでお楽しみいただけます。今秋のおすすめの紅茶は「アッサムバリ」。金色の新芽をふんだんにブレンドしたアッサムの中でも最高級の茶葉を、たっぷりのミルクと合わせ豊かなコクと風味をお楽しみください。



## ■「秋のアフタヌーンティー」メニュー

### 各スイーツ：

焙じ茶プリン  
モンブラン  
オレンジのサンマルク  
シャインマスカットのマカロン  
洋梨とキャラメルシュークリーム  
スフェールエピセ  
いちじくとピーカンナッツのタルト



### 日替わりセイボリー4種：

安納芋のポタージュ / かぼちゃのクロケット / ラムシュウマイ / テリヤキチキンラップ / カツオのタルタルサ  
テイソース / カニクリームコロッケ / ミニアメリカンドック / 季節野菜のフリッタータ / フロマーージュキッ  
シュ / チキンガランティーヌ / エビとサーモンのテリーヌ / パテドカンパーニュ / 旬魚のカルパッチョ / カプレー  
ゼ / トリュフエッグサンド / 手毬寿司 / サーモンエスカベッシュ / スモークサーモンとアボカドラップ / アヒ  
ポキなどから、日替わりでご提供

### フリーフロー：

コーヒー(ホット・アイス) / エスプレッソ (シングル・ダブル) / カフェラテ (ホット・アイス) / カプチーノ

### 14種のロンネフェルトの紅茶：

アッサムバリ / レモンセージ / パイン&アップル / モルゲンタウ / イングリッシュブレックファスト / アールグ  
レイ / ダージリンサマーゴールド / アイリッシュウィスキークリーム / チルアウトウィズハーブ / カモミール  
/ ペパーミント / ルイボスティー / バイタルグレープフルーツ / アーユルヴェーダ ハーブ&ジンジャー

## ■プルマン東京田町「秋のアフタヌーンティー」提供概要

期間：2024年9月1日（日）～9月30日（月）、11月1日（金）～11月30日（土）

※10月1日（火）～10月31日（木）はハロウィンアフタヌーンティーのご提供となります。

時間：14:30～16:30 (L.O. 16:00) お席120分制 / ドリンク90分制

場所：JUNCTION

所在地：東京都港区芝浦3-1-21 プルマン東京田町 2F

料金：お一人様 ¥7,000 (税込)

URL：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/autumn-afternoon-tea/>

※表記はすべて税込み、サービス料はございません。

※前日までにご予約をお願いいたします。

<ご予約>

URL：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/pullmantokyotamachi-kasa/reserve>

電話：03-6400-5855 (プルマン東京田町 代表 / レストラン予約 10a.m -10p.m )

## ラウンジ&バー JUNCTION



プルマン東京田町のロビーラウンジである「JUNCTION」は、その名の通り人々が行きかう賑やかな交差点（ジャンクション）をイメージしています。国際的なラウンジ、クールな遊び場、便利なワークスペースが1つになった場所。訪れるゲストに活気溢れるインスピレーションを受けてほしいという思いから、大人のための洗練された遊び心をコンセプトに、シーズナルプロモーションやイベントなどを行っています。

<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/restaurants-bars/junction/>

### プルマン東京田町について

フランスを本拠地とするホスピタリティグループ「アコー」のプレミアムブランドとして、2018年10月に日本初上陸のプルマン東京田町は、「歌舞く」をコンセプトにした和とモダンを融合させた遊び心あるデザイン、インスピレーションを刺激するアートに出逢えるアップスケールホテル。世界最大の旅行サイト「トリップアドバイザー」にて、上位1%に与えられる最高の栄誉「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト・アワード」を3年連続受賞。昨年に引き続き、トップの口コミ評価を獲得し続けています。



ダイナミックなアートが印象的なロビーラウンジ、モダンなルーフトップバー、美しい坪庭を望むエグゼクティブラウンジ、開放的な空間で旬の食材を使った芸術的なお料理の数々をお楽しみいただけるカジュアルダイニング、143のミニマルかつ機能的な客室、フィットネスを備え、JR 駅直結の絶好のロケーションで、国内外のお客様に上質な滞在を提供しております。

ホームページ：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/>

所在地：東京都港区芝浦3-1-21

総支配人：Dean Daniels

開業日：2018年10月1日

電話番号：03-6400-5855

E-mail：HB137@accor.com

アクセス：JR 田町駅直結徒歩1分、都営地下鉄三田駅徒歩3分

Instagram：<https://www.instagram.com/pullmantokyotamachi/>

Twitter：<https://twitter.com/PullmanTokyo>

《本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先》

プルマン東京田町

担当：広報 青木(090-6810-8827)

TEL：03-6400-5855 FAX：03-6400-5856 EMAIL: yukari.aoki@accor.com