

サンタさんたちと一緒に、ほっとホーリーティータイム！

クリスマス仕様の特別アフタヌーンティーを12月1日より販売

パークホテル東京（本社：東京都港区、取締役社長：柳瀬連太郎）は、25階のレストラン アートカラーズダイニングにて、クリスマス仕様の特別アフタヌーンティー「Chill out! Christmas Afternoon tea」を2022年12月1日（木）から12月25日（日）まで販売いたします。

【URL】<https://parkhoteltokyo.com/ja/>



Chill out! Christmas Afternoon tea ※写真は2名分

3つの特徴

1. サンタのムースやトナカイのティラミスなどクリスマス・スイーツが楽しめる
2. 乾杯のスパークリングワインとシュトーレンがついた特別セット
3. おひとり様からでも注文できる

使い方・利用シーンのご提案

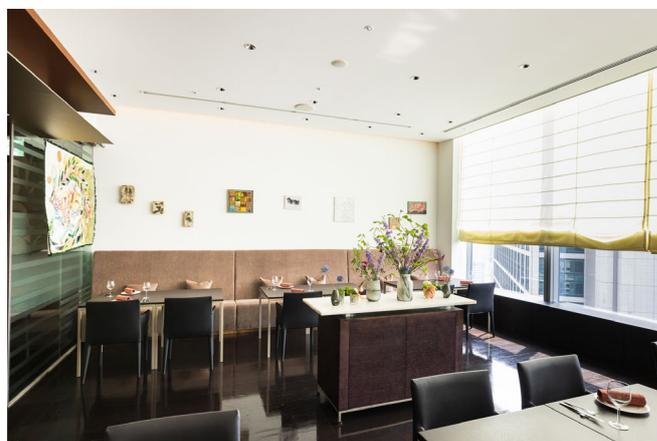
- ・女子会やおしゃれなデートに
- ・自分へのご褒美に
- ・都内で気軽に非日常を体験するために利用

概要

【商品名】Chill out! Christmas Afternoon tea
【期間】2022年12月1日（木）～12月25日（日）
【場所】アートカラーズダイニング（パークホテル東京 25階）
【開始時間】1:00p.m. ～ 2:00p.m.（最終入店）
【料金】おひとり様 7,000円（税サ込）

※前日 2:00p.m.までのご予約制

※1名様から予約可



アート カラーズ ダイニング 内観

メニュー内容

■ 3 段のハイティースタンド

<上段>

- ・サンタさんのムースフランボワーズ
- ・くつろぐトナカイのグラスティラミス
- ・眠たげな雪だるまのマカロン
- ・ほっと一息ティーカップショコラ

<中段>

- ・ほうじ茶香るブッシュドノエル
- ・ピスタチオのクリスマスツリータルト
- ・ホワイトチョコとベリーのパレゼント BOX ケーキ

<下段>

- ・ロッシェニ風 ミニハンバーガー
- ・ローストビーフオープンサンド
- ・天使の海老 パピョット

■ 別皿

- ・シュトーレン
- ・ビーツとクランベリーのスコーン
- ・春菊のスコーン

ジャム 3 種 (柚子ジンジャー・マーマレード/抹茶と白胡麻のクリーム/クロテッドクリーム)



パークホテル東京 ロビー

レストラン「アート カラーズ ダイニング」店舗概要

場所：パークホテル東京 25F

席数：48 席

営業時間：7:00 a.m.～11:00 p.m.

(ラストオーダー 料理 10:00 p.m. ドリンク 10:30 p.m.)

TEL：03-6252-1166

パークホテル東京について

パークホテル東京は、芝パークホテル（東京・港区・1948年創業）の姉妹ホテルとして、2003年汐留メディアタワーの25階から34階に誕生いたしました。25階にはフロント、レストラン、バーがあり、フロントからは東京タワーを臨む景色をお楽しみいただけます。客室数は270室、26階から34階が客室です。2013年に「日本の美意識が体感できる時空間」をコンセプトにアートを基軸としてリブランド、そのプロジェクトの一つとして客室の壁をキャンバスとした「アーティストルーム」が34室あり、2室を新たに制作中です。このプロジェクトは2017年には第3回ジャパン・ツーリズム・アワード『領域優秀賞』を受賞いたしました。



パークホテル東京 外観

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

芝パークホテル / パークホテル東京 広報担当：早乙女 恵美

TEL：03-3433-4141（代） FAX：03-5470-7515

e-mail：sotome@shibaparkhotel.com