

アートと料理のコラボレーション！ 展示中のアート作品をイメージしたアフタヌーンティーを販売

パークホテル東京（運営：株式会社芝パークホテル 東京都港区、取締役社長 柳瀬連太郎）は、アート展示会「未来（さき）の色彩」展を開催中ですが、展示中の作品をイメージしたスイーツを楽しめる「フローラル&ハーブ アフタヌーンティー」を3月13日（月）から5月21日（日）まで25階のレストラン「アート カラーズ ダイニング」にて販売いたします。



展示作品「はらっぱ（右上）」（沼野伸子）をイメージした「フローラル&ハーブ アフタヌーンティー（左上）」。写真は2人前

3つの特徴

1. 展示中のアート作品をイメージしたスイーツが楽しめる
2. 食事の前後に、館内のアート作品も自由に観覧できる
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】フローラル&ハーブ アフタヌーンティー
【期間】2023年3月13日(月)～5月21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】12:00 ～ 14:00(最終入店)
【料金】おひとり様6,000円（税サ込）

※2日前 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 ※上段と中段がアートコラボメニュー

<上段>

桜とバニラのヴェリーヌ

スマイルとブルーベリーのパールムース

タイムとオレンジのミニタルト

ジャスミンとライチのギモーヴサンドマカロン

<中段>

カモミールと苺のムースケーキ

エルダーフラワーとメロンのプチシュー

ラベンダーとホワイトチョコのティグレ

<下段>

ミントとルッコラソースのチキンバーガー

ディルサーワークリームとスモークサーモンのオープンサンド

本日のシャルキュトリー

■別皿

菜の花とオリーブのスコーン

プレーンスコーン

ローズマリーとグレープフルーツのマーマレード

レモングラスとチェリーのジャム

クロテッドクリーム

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

ART colours Vol. 39

冬-春展示「未来(さき)の色彩」展 概要

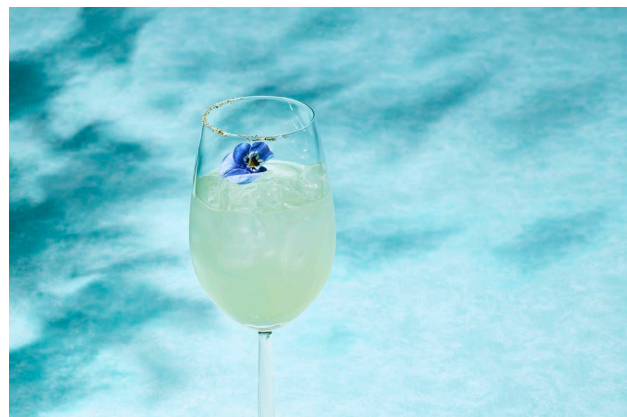
【期間】2022年11月14日(月)から2023年5月21日(日)

無休 11:00～20:00

【会場】パークホテル東京 アトリウム(25F) 【料金】入場無料

※プロジェクションマッピングの投影は日没～22時を予定しています

※アート作品とコラボしたメニューとして、バー「ザ ソサエティ」では
カクテル(写真右上)を3/13(月)～、日本料理「花山椒」では
懐石料理(写真右下)を3/14(火)～提供します



バー「ザ ソサエティ」のカクテル フローウインド



日本料理「花山椒」のお料理 真鯛と湯葉の桜蒸し

パークホテル東京について <https://parkhoteltokyo.com/ja/>

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。

【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 営業企画：早乙女 恵美

TEL：03-3433-4141(代) FAX：03-5470-7515

e-mail：sotome@shibaparkhotel.com