



パレスホテル東京 10th Anniversary
開業 10 周年にアフタヌーンティーがリニューアル
輪島塗塗師の赤木明登氏によるオリジナル漆器でご用意する
「アフタヌーンティー “Stones”」のご案内

提供開始日 : 2022年9月1日(木)

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」



アフタヌーンティー “Stones”



アフタヌーンティー “Stones” スイーツの一皿

パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部勝)はホテル開業 10 周年を記念して、2022年9月1日(木)より1Fロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」のアフタヌーンティーをリニューアルし、オリジナルの輪島塗漆器でご用意する新アフタヌーンティー「アフタヌーンティー “Stones”」の提供を開始いたします。

本アフタヌーンティーは、石川県輪島市を拠点に世界的に活躍する輪島塗塗師の赤木 明登(あかぎ あきと)氏による作品でご提供いたします。今回の器は、赤木氏の代表作でもある河原石をモチーフに作られた漆器“Stones”にホテルからのインスピレーションを織り交ぜてデザインした、オリジナル作品です。多くの輪島塗は上塗りという工程を経て漆のテクスチャーや美しさを表現しますが、今回は敢えてその工程を行わず、マットでモダンな質感を大事にしています。自然によって生み出された木地と漆から成り立つこの作品は、ホテルが大切にするブランドの提供価値の一つである「自然との調和」にも重なります。器にあわせてシェフが作り上げた 12 種類のスイーツと 7 種類のセイボリーも「自然との調和」を大切に、日本の伝統色で彩られたメニューをラインナップ。赤木氏の漆器をキャンバスに見立てたアート作品のようなアフタヌーンティーです。

今回のメニューには、茜色や柿色、鶯色などの秋の伝統色を用いたアイテムが並びます。秋の七草の一つでもある桔梗の花と蕾を模った「カシスのムース」や「ブルーベリーチーズケーキ」、秋の空に浮かぶ雲をイメージした「メープル風味のムラングシャンティイ」など、季節を表現した芸術的なスイーツを取り揃えました。セイボリーには、秋を代表する食材を使った「舞茸のヴルーテ」「ビーツ 林檎 胡桃とフロマージュブランのカナッペ」「サーモンのリエットマッシュルームのサラダ」など、味覚はもちろん見た目にも楽しんでいただける逸品をご用意。本アフタヌーンティーは今後 3 か月に一度メニューを変え、日本の四季の移ろいを感じていただける味わいをご堪能いただけます。

「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトとし、10 周年を迎えたパレスホテル東京がお贈りする新たなアフタヌーンティーを是非ご体験ください。



●「アフタヌーンティー “Stones”」概要

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

提供期間 : 2022年9月1日(木)～通年提供

提供開始時間 : 11:00～17:30

※ご利用時間は2時間半とさせていただきます

※一日限定20食

お問い合わせ : 03-3211-5309 / 03-3211-5370 (アフタヌーンティー予約専用ダイヤル)

予約開始日 : 7月21日(木)より

料金 : 1名 8,000円 / グラスシャンパーニュ付き 10,400円 ※消費税込・サービス料別

WEB : <https://www.palacehoteltokyo.com/restaurants-bars/afternoon-tea-stones/>

秋のメニュー内容:

<抹茶>

寿月堂の抹茶「初昔」

※善昇窯でつくられた清水焼のオリジナル野点碗でご提供
パレスホテル東京 オリジナル落雁

抹茶

<スイーツの一皿> ※写真「アフタヌーンティー」左手前

ババ オウ ラム コーヒー風味のクリーム
全粒粉を使った塩サブレ プラリネのガナッシュクリーム
メープル風味のムラングシャンティイ オレンジのジュレ
ブルーベリーチーズケーキ「菓匠 菊家」の和菓子 ※二十四節季毎にメニュー変更
紅茶風味のマカロン 紅茶のバタークリーム

アフタヌーンティー “Stones”

<スイーツの一皿> ※写真「アフタヌーンティー」右手前

ほおずき アプリコットとヴァニラのパートド フリュイ
カシスのムース
ピスタチオのエクレア
タルト ポム
栗 グリュエド カカオの糖衣がけ
洋梨のジュレ

<セイボリーの一皿> ※写真「アフタヌーンティー」中央奥

ラディ オ ブール 柚子風味
舞茸のヴルーテ
人参のタルト
サーモンのリエット マッシュルームのサラダ
ビーツ 林檎 胡桃とフロマージュブランのカナッペ
サツマイモトリゾーニのテリーヌ レモン風味
玉子とトリュフのフォカッチャサンドウィッチ

ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

<スコーン> ※写真「アフタヌーンティー」右奥

竹炭とカカオのスコーン クロテッドクリーム 葡萄のジャム

<ドリンク内容>

日本茶、クラシカルティー、ハーブティー、中国茶、アロマティーやコーヒーなど25種類以上のドリンク

※メニュー内容は3か月毎に変更いたします。



●新アフタヌーンティー付き宿泊プラン

アフタヌーンティー “Stones”とともに、丸の内の豊かな自然に囲まれた開放感溢れるバルコニー付きのお部屋でのホテルステイを楽しめる特別宿泊プランをご用意いたしました。

部屋タイプ	朝食付き
デラックスツイン・キング with バルコニー (45㎡)	2名1室 91,000円～

- *上記料金は1泊分の1室料金です。(消費税込・サービス料別)
- *ご朝食はオールデイダイニング「グランド キッチン」またはインルームダイニングよりお選びいただけます。
- *アフタヌーンティーはロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」(1F)のお席にてご用意いたします。12月1日(木)以降は冬のメニューでのご提供となります。

宿泊対象期間 : 2022年9月4日(日)～12月22日(木)
 予約開始日 : 2022年9月1日(木)
 お問い合わせ : 03-3211-5218 (パレスホテル東京 宿泊予約)



デラックスツイン with バルコニー

●塗師 赤木 明登(あかぎ あきと)氏

1962年岡山県生まれ。中央大学文学部哲学科卒業後、世界文化社の編集者を経て1988年に輪島へ。輪島塗の下地職人・岡本進のもとで修業後、1994年に独立。現代の暮らしに息づく生活漆器「ぬりもの」の世界を切り拓く。ドイツ国立美術館「日本の現代塗り物十二人」に選ばれ海外でも高評価を受ける。2004年にはドイツ国立ディ・ノイエ・ザムルング美術館に作品が収蔵されるなど、国内外で高い評価を受ける。



赤木 明登氏

●パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。2022年5月に10周年を迎えました。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、丸の内1-1-1に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。世界的に権威あるトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」のホテル部門にて日系ホテルとして初めて5つ星を獲得し、2016年以降7年連続で維持しています。



パレスホテル東京 ロビー

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>
 パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>
 最新情報は、公式SNS ([Facebook](#)/[Instagram](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:朝日奈、荒川、石原
 TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp