



パレスホテル東京 2017
ラウンジバー「プリヴェ」のアフタヌーンティーが今春リニューアル
「プリヴェ・アフタヌーンティー」販売のご案内

提供：2017年4月1日(土)より販売開始
場所：パレスホテル東京 6F ラウンジバー「プリヴェ」



プリヴェ・アフタヌーンティー

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、2017年4月1日(土)より、水と緑に溢れた美しい景色を眺めながら、優雅で落ち着いた時間をご提供する6Fラウンジバー「プリヴェ」のアフタヌーンティーをリニューアルし、新たに「プリヴェ・アフタヌーンティー」のご提供を開始いたします。

店内の特徴的なリーフ形のカウンターや心地よい風を感じられるテラス席など、大きな窓から望む自然との調和を大切にする「プリヴェ」。お食事はすべて隣接するフランス料理「クラウン」のキッチンから提供され、趣向を凝らした繊細でスタイリッシュなフードが好評です。

この度、「プリヴェ」から望む自然の景色をモチーフに、季節ごとに四季折々の旬な素材を使ったアフタヌーンティーをご用意いたします。また、新しく使用するティースタンドは、パレスホテル東京 B1Fにも店舗を置く、富山県高岡市の伝統産業である鋳物を製造する「能作」とのコラボレーション。まるで小鳥が集う止まり木のようなオリジナルスタンドが完成いたしました。日々暖かさを増すこれからの季節に、プリヴェの奥に潜むテラスのソファで柔らかな日差しを感じながら、ゆっくりお楽しみいただくのもおすすめです。

「プリヴェ・アフタヌーンティー」とともに、ゆるやかに流れる上質なくつろぎの時間をぜひご堪能ください。

<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>

パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <http://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合せ先>

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: レモン、服部、杉本

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp



PALACE HOTEL TOKYO

●プリヴェ・アフタヌーンティー

プリヴェの大きな窓から望む自然の景色をモチーフにし、季節ごとに四季折々の旬な素材を使ったアフタヌーンティー。プレート的一段目は、止まり木の小鳥をモチーフにしたラングドシャと、たまごやてんとう虫を模ったショコラ。二段目は、見た目も可愛らしく木の実やフルーツなどをモチーフにしたマカロンなどのミニャルディーズ。三段目は、ミニバーガーやミニオープンサンドなどボリュームのあるセイボリー。四段目は、パレスホテル東京を代表するスイーツ「マロンシャンティイ」やホテルのロゴが入ったティラミスなど、しっかりとお召し上がりいただけるスイーツ。これらすべてのお料理は、隣接するフランス料理「クラウン」のキッチンにて丁寧に作られ、ご提供いたします。

提供店舗	: 6F ラウンジバー「プリヴェ」
提供開始	: 2017年4月1日(土)
提供時間	: 14:00~16:30/ 17:30~18:30(2組限定)
料金	: 1名 4,000円(税込・サービス料別) グラスシャンパン付 1名 5,800円(税込・サービス料別)
お問合せ・ご予約	: 03-3211-5319
内容	:

<一段目>

鳥型のラングドシャ
たまご型のショコラ
てんとう虫型のショコラ

<二段目>

マカロン2種(ヴァニラ、レモン)
チェリームース
プティ・シュークリーム
チーズケーキ

<三段目>

パテ・ド・カンパーニュのミニバーガー
クラブケーキとマリネサーモン
イベリコ豚ベジータの生ハムとフルーツ(メロン)
野菜のパンナコッタ(グリーンピース)
フロマージュブランのラケ(桜風味)

<四段目>

苺のティラミス
ガトー・マルジョレーヌ
アプリコットタルト
マロンシャンティイ

※内容は季節によって変わります。



●パレスホテル東京 ラウンジバー「プリヴェ」

リーフ形のカウンターやテラス席が優雅な時間を演出する、大人のためのシックなラウンジバー。隣接するフランス料理「クラウン」から運ばれる趣向を凝らしたフィンガーフード、雰囲気のあるカウンターや、心地よい風を感じられるテラス席が、店名の“プリヴェ(仏語:プライベート)”が表す通り、充実のプライベートタイムをつくります。

