



パレスホテル東京 2019 Autumn
「日本茶喫茶・茶葉の店 寿月堂」とのコラボレーション
“日本茶を楽しむ秋”をテーマに、本コラボレーション限定の
「蔵出し濃茶」と「蔵出し薄茶ケーキ」のマリアージュや有機茶葉のスイーツとセイボリーが楽しめる
「日本茶アフタヌーンティー」限定販売のご案内

提供期間：2019年9月1日(日)～11月30日(土)



「日本茶アフタヌーンティー」



「蔵出し濃茶」「蔵出し薄茶のケーキ」

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、「日本茶喫茶・茶葉の店 寿月堂」とコラボレーションし、“日本茶を楽しむ秋”をテーマにした「日本茶アフタヌーンティー」を、2019年9月1日(日)～11月30日(土)までの期間限定で販売いたします。

日本文化の美しさと茶の心を世界に広めるために 1854年創業の丸山海苔店が立ち上げた寿月堂は、香り高いオリジナルブレンドのお茶を数多く取り揃える日本茶専門店です。この度、「美しい国の、美しい一日がある。」をコンセプトに、伝統を継承しつつも新たな感性で挑戦し続けるパレスホテル東京と、日本茶の魅力を革新的に国内外に発信する寿月堂との初のコラボレーションが実現しました。

“日本茶を楽しむ秋”をテーマにした本アフタヌーンティーでは、はじめに、寿月堂がパレスホテル東京のためだけに茶壺で丁寧に貯蔵した「蔵出し濃茶」と、その濃茶と一緒に茶壺に詰めた薄茶を使ってパストリーシェフが考案した「蔵出し薄茶ケーキ」を提供します。「蔵出し茶」とは、初夏に摘んだ新茶を茶壺に詰めて封をし、低温貯蔵して熟成させたお茶のことで、円熟した味わいが特徴です。また、秋に茶壺の封切りをして「蔵出し茶」を取り出し、当年初の新茶を点てる一連の儀を「口切の茶事」と言い、この「口切の茶事」は新茶を口にすると喜びを分かち合う祝意を持つことから、“茶人の正月”とも称されています。この「口切の茶事」の例にならい、「蔵出し濃茶」と「蔵出し薄茶ケーキ」のマリアージュを、お茶の熟成や秋の実りに感謝しながら、祝いの意味も込めてお楽しみいただけます。

続いて、三段のお重におさめられた5種類の有機茶葉を使用したスイーツやセイボリーを、日本茶をはじめとしたドリンクのフリーフローとともにお召し上がりいただけます。ほうじ茶や煎茶などの有機茶葉の優しい味わいを活かした豊かな風味のスイーツや、のし梅や団子などのお茶請けからインスピレーションを受けた個性豊かなスイーツ、また有機抹茶ブレッドのサンドウィッチやお茶とのペアリングが楽しい秋の味覚をふんだんに使用したセイボリーなどを提供します。「口切の茶事」の季節に味わう、秋ならではのアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

本コラボレーションにあたり、寿月堂の丸山慶太社長は「茶の湯の言葉で、一座建立という言葉があります。お茶を差し出す人、受け取る人、その場を共にする人が、お互いに心をつなにし、気持ちを通じ合わせることを意味します。同様に、今回のコラボレーションを通して、ホテルとお客様が心でつながる時間が生まれればと思っています。味、香り、見た目の美しさなどを体で感じながら新しいお茶の楽しみ方を味わっていただきたいです。」と語っています。

歴史と伝統を継承しながら、常に新しい価値を追求し続けるパレスホテル東京と寿月堂による、新たな日本茶の魅力を発見するコラボレーションにどうぞご期待ください。



PALACE HOTEL TOKYO

●日本茶アフタヌーンティー

1854年創業の丸山海苔店が立ち上げた「日本茶喫茶・茶葉の店 寿月堂」とコラボレーションしたアフタヌーンティー。“日本茶を楽しむ秋”をテーマに、秋に楽しむお茶の魅力を存分に詰め込んだメニューをご用意しました。冒頭では本アフタヌーンティーのために特別にご用意した「蔵出し茶」と「蔵出し薄茶のケーキ」を提供いたします。

お重の一段目は、お茶請けからインスピレーションを受け、独自にアレンジしたスイーツをご用意。のし梅をイメージし、アプリコットの甘酸っぱいピューレを幾層にも重ね、柔らかい口どけを表現した「アプリコットのパートドリュイ」や、みかんと団子から着想を得て優しい甘みに煮上げた「オレンジのライスプディング」など、個性溢れるスイーツをご用意しました。

二段目は、有機茶葉を使用したスイーツとして、ケーキの周りを軽く砕いた有機ほうじ茶でコーティングし、茶葉そのものの食感と香りが楽しめる「有機ほうじ茶のラミントン」、爽やかな味わいを感じられる「有機煎茶のクレームブリュレ」などが詰め込まれ、体に優しくコクのある有機茶葉の豊かな味わいに魅了されます。

三段目は、秋の味覚に出会う段として、有機抹茶ブレッドのサンドウィッチや、旬の食材をふんだんに使った「南瓜のフラン」や「栗ごはん」など、秋の訪れを感じながら、お茶とのペアリングが楽しめるセイボリーをご用意しました。パレスホテル東京でしか味わえない、今秋だけの特別なアフタヌーンティーをご堪能ください。

提供店舗 : 1F ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」

提供期間 : 2019年9月1日(日)～11月30日(土)

提供時間 : 13:00～16:30

※土曜日・日曜日・祝日は14:00/15:00の予約制、

また平日は、開始時間が13:00～15:00のみご予約を承ります。

※ご利用は3時間制となります。

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)

メニュー / 料金 : 1名 4,800円、グラスシャンパン付き 6,500円

※価格はすべてサービス料・消費税別です。

アフタヌーンティー内容:

＜蔵出し茶マリアージュセット＞

蔵出し濃茶、蔵出し薄茶のケーキ

＜お重一段目＞

アプリコットのパートドリュイ、さつま芋のタルト、フロランタン、
黒糖のラスク、オレンジのライスプディング

＜お重二段目＞

有機抹茶入り玄米茶のパンナコッタ、有機ほうじ茶のラミントン、
有機抹茶のティラミス、有機煎茶のクレームブリュレ

＜お重三段目＞

有機抹茶「寿月の昔」を使ったブレッドの海老とクリームチーズサンドウィッチ、
ポルチーニパウダーを使った舞茸のフリット、トリュフバターソルトのタルティーンヌ、
南瓜のフラン、彩りピクルスといぶりがっこ、柚子風味のサーモンマリネ、栗ごはん

＜別段＞

白味噌風味のスコーン、小豆のディップ



ドリンク内容:

寿月堂の抹茶「初昔」や煎茶「百年の春」、玄米茶、柚子抹茶をはじめとする日本茶、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をフリーフローでご用意



PALACE HOTEL TOKYO

●日本茶喫茶・茶葉の店 寿月堂

1854年創業の、海苔の老舗・丸山海苔店が茶の心を世界に伝えるために始めた日本茶専門店。日本の「茶の文化」の基礎である「茶の湯」を大成した千利休は、茶道の心と禅の極意は一致するという「茶禅一味」という考えに共鳴し、禅の精神を茶道に取り入れました。寿月堂は、その「茶禅一味」の精神を、香り高い本物のお茶を通して世界中のお客様に提供しています。

●パレスホテル東京

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いたしました。半世紀余培ってきた“お客様一人ひとりに寄り添ったサービス”を受け継ぎつつ、ブランドコンセプトである「美しい国の、美しい一日がある。」を創出するために、「自然との調和」、「グローバルベスト」、「五感クオリティ」、「究極のパーソナルタイム」、「真心のおもてなし」の5つの提供価値を掲げております。この提供価値がパレスホテル東京の最大の強みとなるよう独自のサービスを創造し、ここでしか得られない「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。

<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>

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>

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: 清水(徹)、久保 蘭

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